



Primavera/ Estate

Aperitivo

Cocktail analcolico alla frutta Green Spritz

Succhi di frutta

Acque Aromatiche

Antipasti

Canapè

Digionesi Tostini

Fritto di verdure servito nei coni

Gamberi pastellati con salsa piccante al curry Caprese scomposta in barattolino

Cialde di parmigiano con mousse al prosciutto

Spiedini di frutta

Alette piccanti di pollo impanate

Pinzimonio di verdure, olio bio e limone

Focaccina con paté di olive taggiasche e prosciutto crudo Code di gamberi pastellati alla curcuma

Primo piatto

Risotto Carnaroli con asparagi verdi e guanciaie affumicate Gnocchi caserecci alle erbe con tartare di pomodoro su crema di Soligo Oro

Secondi piatti

Carpaccio di manzo marinato con insalatina di carciofi e gocce di pecorino

Petto d'anatra al miele purea di sedano rapa Spallotto di vitello in crosta di pane con patate al timo e bouquet di fagiolini

Dessert e bevande

Château Flambè

Torta nuziale

Caffè

Carrello dei liquori e biscotteria

Selezione di vini in abbinamento

Acque minerali