



## Sapori d'estate (Proposta 1)

Prezzo: 78,00€

### Buffet di benvenuto

Mini bao con pulled pork e mayo al lime, Taco di barbabietola & guacamole (vegan), Sliders di manzo con cheddar affumicato e cipolla caramellata, Arancini cacio e pepe con fonduta di pecorino, Mini hot dog con würstel vegan e senape al mango, Nigiri di tonno e sriracha con riso nero e sesamo tostato, Poke bowl mignon in bicchierini, Mini samosa di verdure con chutney alla menta, Satay di pollo con salsa di arachidi al cocco, Falafel in mini pita con hummus rosa, Tartelletta di parmigiano con mousse di mortadella e pistacchio, Fagottino di pasta fillo con spinachi e feta, Spiedini di polpo, gamberi e patate viola alla paprika, Cialda croccante con burrata e pomodorini confit, Bicchierino con crema di melanzane, burrata e crumble di parmigiano, Cracker al pepe con vela di melone e crudo di Montagnana, Tempura di verdure miste, Cuscineti croccanti ripieni alle verdure con parmigiano e limone.

### Primi piatti

Scrigni alla burrata con crema di zucchine al basilico e zucchine croccanti  
Risotto alla norma: con pomodorini confit e melanzane con ricotta affumicata

### Secondo piatto

Medaglione di vitello bardato al prosciutto crudo con peperone crusco con cestino di caponata in agrodolce e insalata pantesca

Sorbetto bicolore ai frutti di bosco

### Dessert e bevande

Dolce nuziale al cioccolato e pistacchio con frutti rossi e fiori