



Menù esempio 3

Prezzo: 149,00€

Buffet di aperitivo a isole

Cocktail analcolico alla frutta
Spumante franciacorta brut (12)
Aperol spritz (12)
Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di panificati assortito*, grissini artigianali e pane carasau (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12)
Pinsa lievitata* con carciofi alla romana (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)
Pinsa lievitata* con mortadella, burrata dop e granella di pistacchi (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)
Pizza gourmet* con verdure e fiordilatte (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)
Pizza gourmet* con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala campana dop (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)
Trecce di sfoglia* alla paprika (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13)
Sfogliatine assortite* (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13)
Focaccine all'olio di oliva farcite* (1, 3, 7)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista con noci e miele (3, 7, 8)
Croccante di tarallo con mousse leggera (1, 6, 7, 8, 10, 11, 12)
Tagliere di formaggi con confetture di frutta (7)
Gorgonzola al cucchiaino con bruschette aromatizzate (1, 7, 12)
Mozzarella di bufala campana dop con pomodorini e basilico (7, 12)

Isola dei fritti

Jalapeno piccante in pastella di carbone vegetale* con salsa yogurt (1, 3, 6, 7, 9, 10)
Fiori di zucca* fritti (1, 2, 7, 10)
Verdurine in tempura* (1, 6, 10)
Olive all'ascolana* (1, 3, 4, 6, 7, 9)
Frittelle alla pizzaiola* con crema di pomodoro (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14)

Bignè di speck e provolone* fritti con salsa bbq (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14)

Isola dei salumi

Affettatrice con culatella dei colli parmensi, speck altoatesino, coppa

Salame di franciacorta al coltello

Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1, 12)

Isola del pesce

Veletta cinque cereali, salmone affumicato e spuma di formaggio fresco (1, 3, 4, 6, 7)

Finger di merluzzo* fritto con salsa tartara (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 14)

Frittelline di mare in pastella* (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1, 2, 4, 12, 14)

Filetti di acciughe* pastellate, pinzimonio e zuppetta di pomodoro (1, 4, 6, 9, 12)

Corner dedicato intolleranze (Senza glutine, senza lattosio, vegano, vegetariano)

Pizza senza glutine e senza lattosio* (3, 6, 10)

Bruschetta con tartare di pomodorini (6, 10, 11, 13)

Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico

Caprese con mozzarella di riso (12)

Carciofo alla romana con emulsione al prezzemolo (12) pio nono

Antipasti

Calamaro* in crosta di aromi, tartare di verdure e cremoso profumato agli agrumi (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

Finissima di manzo marinato, mele caramellate e mix di semi dry (7, 11, 12)

Tortino alle erbette* con fonduta delicata (3, 7)

Primi piatti

Risotto all'essenza di pomodoro, mazzancolle* scottate e stracciatella di burrata (2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale (1, 3, 6, 7, 8, 9)

Secondi piatti

Pesce spada* gratinato alla mediterranea su vellutata ai piselli* (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Sorbetto al limone* (7, 8)

Tagliata alla robespierre con patate dorate (6, 9, 12)

Dessert e bevande

Torta nuziale a piani (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Buffet di dolci e frutta (1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè

Vino bianco e rosso curtefranca¹²) a tavola

Spumante franciacorta brut (12) e moscato (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale