



Menù Country Chic

Prezzo: 110,00€

Aperitivo

Bevande: Prosecco , spritz aperol , analcolico alla frutta , virgin mojito

Fingerfood:

Parmigiano con riduzione di tai rosso

Crescentine con mortadella e pancetta

Focaccia a lunga lievitazione con pomodorini al basilico e mozzarella di bufala

Crocchette di ceci , zucchine e carote con salsa dolce piccante

Crudo di Montagnana stagionato 24 mesi e melone

Battuta di chianina al cipollotto, senape e capperi

Mini tramezzino al salmone marinato, avocado e maionese allo zenzero

Tartara di gamberi rossi di Mazzara su cialda di riso nero

Pranzo/cena servito al tavolo

Antipasto

Bao al vapore, prosciutto d'oca affumicato, mousse di burrata, cipolla in agrodolce, fiore di zucca croccante

Primo piatto

Risotto di vialone nano De Tacchi alla milanese con ragù di torresano al ginepro

Secondo piatto

Picanha di black angus alla brace e salsa chimichurri

Dessert e bevande

Torta nuziale: Meringata al cioccolato

Acqua

Vini (bianco e rosso fermo, spumante con la torta)

Caffè

Prezzo euro 110,00 per persona

Bambini fino a 10 anni sconto 20% o menu dedicato