

Menù Quercia

Prezzo:110,00€

Vini:

Il Cervo, Merlot, Altomincio Igt - Azienda Agricola Tenuta Maddalena (1 bottiglia di vino ogni 8 persone)

Bianco:

D'Alloro, Chardonnay, Altomincio Igt - Azienda Agricola Tenuta Maddalena (1 bottiglia ogni 8 persine)

Con gli antipasti:

Morena, Spumante Rosé Metodo classico - Azienda agricola Reale

Col Dolce:

Armonia 85, Moscato Spumante - Azienda Agricola Ricchi

Buffet di antipasti con aperitivo alcolico e analcolico

Salumi e gnocco fritto, giardiniera, Carpaccio d'oca, piccola tartare alla senape antica, Focaccia fatta in casa , hummus con crostoni di pane nero, Rotolo di formaggi e datteri , Tartine alla piemontese, Biscottini al grana, Piccole capresi, Torta salata, Frittini (3 tipi)

Primi:

Carnaroli cremoso alla robiola e aghi di rosmarino

Fagottino rubino: radicchio rosso e cuore dolce di miele

Secondo:

Tournedos di filetto di Manzo, bardato alla pancetta croccante con Tortino morbido ai carciofi

Torta nunziale

Gran buffet di dolci

Sbrisolona, crostata, cheese cake, Torta al caffè , mousse al cioccolato, bavarese alle fragole, panna cotta, bavarese al limone, saker, torta di rose

Caffè