



Proposta di menù n. 1 con servizio a tavola

Prezzo: 77,00€

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene "Contarini"

Cocktail bellini, cocktail fragolino

Bibite analcoliche

Succo di arancia, di ananas, di pompelmo

Acqua minerale e naturale

Antipasti

Girandola di appetizer

Lime scavati con mousse di salmone e foglioline di aneto

Tartufino cacio e pepe

Tartella di pasta brisè con cous cous alle verdure

Pomodori pachino farciti con baccalà e patate

Piccoli pan brioche farciti alla mousse di gorgonzola e noci

Quiche mignon con aspic di verdure

Angolo dei salumi con degustazione di vino rosso

Prosciutto alla morsa, capocollo toscano, corallina, schiacciata calabrese, salsicette di cinghiale, lardo aromatizzato, dadini di mortadella con aceto balsamico, lonzino di cinta senese

Tagliere dei formaggi con mostarde di frutta e selezione di miele

Pecorino sardo, scaglie di grana, ricotta vaccina aromatizzata alla cannella, ovoline di bufala con battuto di pachino profumata al basilico, gorgonzola dolce con julienne di verdure, taleggio dop

Fritture vegetali servite nei cartocetti

Mela, salvia, zucchine, peperoni, melanzane, mozzarelline in carrozza, crema pasticcera, olive ascolane, pizzottelle con pomodorini e parmigiano, pizzottelle con pomodorini e parmigiano, piccoli arancini aromatizzati allo zafferano

Angolo della griglia

Arrosticini di carne e di pesce

Bruschettine con salse vegetali

Battuto di zucchine e caprino, crema di olive e gorgonzola, pesto di verdure e funghi

Angolo del marinaio

Salmone marinato con bacche di pepe rosa

Carpaccio di spada profumato agli agrumi

Insalata di polipo su letto di cereali perlati

Primi piatti

Calamarata di Gragnano con moscardini e crostacei Gnocchetti alle erbe con crema di piselli e tartufo estivo

Secondi piatti

Noce di vitella in crosta di pane profumato al sesamo

Millefoglie di verdure al gratin

Cuori di lattuga con pomodorini, pompelmo e julienne di carote

Dessert e bevande

Buffet di dessert

Trionfo di frutta fresca,

Angolo del finger food

Piccoli creme brûlée al grand marnier, panna cotta con frutti di bosco al bicchiere, mousse al cioccolato con praline alla nocciola in tazza, variegato alla gianduia e zabaione

Torte a scelta

Cupola al caffè arabico e mascarpone, meringata con fragole e pistacchio, flan di pere con granella di pistacchi, torta millefoglie con gocce di cioccolato

Torta nuziale

Open bar

Cantina Tollo Chardonay

Cantina Tollo Rosso di Montepulciano

Cantina Pellegrino Malvasia

Spumante Contarini Manzoni