



Menù Oro

Prezzo: 90,00€

Antipasti

Isola con salumi nostrani accompagnati con gnocco fritto
Tartine assortite
Tagliere di formaggi con confetture di nostra produzione e frutta secca
Torte salate con verdure di stagione
Vol - au - vant farciti misti
Plateau di manzo all'inglese con glassa di balsamico
Rustici della corte alla curcuma e semi di papavero
Spiedini di verdure grigliate
Fagottini di bresaola con mousse di ricotta e olive
Finger di cruderie
Conetti di frittura

Primi piatti:

Conchiglioni ripieni con straccetti di cinghiale e caprino
Medaglioni all'astice con pachino al profumo di basilico

Secondi piatti:

Tagliata di fassona con scalogno caramellato e germogli di stagione
Sorbetto
Nido di branzino al lime sul letto di verdure al vapore

Dolci e bevande:

Torta nuziale
Buffet dei dolci
Spumante e moscato
Caffè e digestivi
Acqua naturale e gasata
Vino bianco mosso o fermo

Vino rosso mosso o fermo
Prosecco, analcolico, spritz