

Menù Margherita

Prezzo:80,00€

Aperitivo

Buffet Cocktail: Prosecco della Valdobbiadene Millesimato, Cocktail Spritz, Cocktail analcolico alla menta, Succhi di frutta in dispenser
Il fritto di Benvenuto: Gran misto di verdure e Gamberi in tempura
L'angolo rustico con degustazione di Lambrusco Grasparossa: Prosciutto di Parma in morsa, Salame di cascina con perle di melone, Coppa e pancetta dei Colli piacentini, Speck di Sauris con kiwi, Scaglie di grana in forma, Cesti di pani, pizze e focacce caserecce
Isola del casaro: Camembert al forno con peperoni arrostiti, Fonduta di raclette con patate e pepe nero a mulinello, Perle di bufala con pomodorini e basilico, Taglieri di formaggelle stagionate con marmellate di stagione e miele

Primi piatti

Risotto agli asparagi freschi con ragù di crostacei
Crespellina ai fiori di zucca con granella di pistacchi su letto rosa

Secondo piatto

Vitello rosato con insalatina estiva agli agrumi e riduzione al balsamico

Oppure

Vitello rosato con salsa brasato bianca al latte e limone con patate al rosmarino (invernale)

Dessert e bevande

Torta nuziale a scelta
Caffè con correzioni
Vino Bianco Nettare dei Santi Riccardi
Vino Rosso Montebiotto Riccardi
Prosecco Val Dobbiadena
Moscato D'Asti San Maurizio