

Menù Orchidea

Prezzo:100,00€

Aperitivo

Buffet Cocktail: Prosecco della Valdobbiadene Millesimato de Bertiol, Cocktail Spritz, Cocktail Bellini, Succhi di frutta in dispenser

Il fritto di Benvenuto: Piccole fritture di zucchine, melanzane, carciofi, ananas , fiori di zucca e gamberi

Il finger food: Salmone fumè su crostino al pepe rosa, Grissino allo spada e lime, Gamberi in salsa cocktail, Terrina di piovra lamellata alla liquirizia, Bicchierino al verde di prezzemolo con filangè di tonno

Le perle francesi: Ostriche piatte della Bretagna, Patè di fegato d'oca al pepe e champagne

L'angolo rustico con degustazione di Lambrusco Grasparossa: Cascata di prosciutto iberico, Girello di vitellone con grana e carciofi, Perle di Parmigiano in forma, Salame del contadino al tagliere, Lardo di Colonnata con pepe nero, Coppa e pancetta piacentine, Cesti di pani, pizze e focacce caserecce

Primi piatti

Risottino allo champagne, crema di radicchio e gamberone reale

Pasta fresca arcobaleno al granchio reale dello stretto di Berin

Secondi piatti

Filetto di sogliola e gamberi in girandola di zucchine

Vino speziato agli aromi orientali

Petto d'anatra steccato al sedano su finocchi alla doppia panna

Dessert e bevande

Fragole al cassis, Tartellette alla frutta, Mousse al cioccolato

Crema catalana alla liquirizia, Panna cotta al caffè, Bianco mangiare alla cannella

Torta nuziale a scelta

Caffè con correzioni e amari

Prosecco di Valdobbiadene Millesimato a tutto il pasto

Vino bianco Gewurztraminer Montresor

Vino rosso Lagrein Montresor

Vino spumante Brut e Moscato d’ Asti con la torta