



## Enea e Didone

Aperitivo servito a buffet

Salame Felino al coltello, grissini con lardo del Trentino, galantina di faraona, bolognetta al pistacchio, focacce e pizzette, bruschettine, tartine con spuma di prosciutto e tonno, sfogliatine alla paprika, verdure in tempura, olive all'ascolana, tramezzini, formaggella di Pecorino sardo, bocconcini di Parmigiano, lonzino marinato alle erbe, carpaccio di salmone e spada in bellavista, quiche alle verdure di stagione, carpaccio di manzo al balsamico con scaglie di Casera.  
Tartare di branzino e zeste d'agrumi (serviti monoporzioni a finger food)

### Antipasti

Sformatino d'orata e crostacei su letto di songino e citronette

Flan di zucchine con ventaglio di Coppa di Parma

### Primi piatti (con due uscite impiattati separatamente)

Risottino alla provola dolce e Prosecco di Valdobbiadene

Fusilli fatti a mano con sugo di radicchio trevigiano e speck trentino

### Secondo piatto

Scamoncino di vitello in panatura alle mandorle con patate al latte

Isola delle golosità e delle tentazioni

Torta di cerimonia

Caffè con Carrello di amari

Acqua, Nero D'Avola della Firriato Bianco, Grecanico della Firriato e Prosecco Valdobbiadene