



Paride e Elena

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.

Insalatina di piovra con patata allo zafferano, e olive della riviera (serviti monoporzioni a finger food)

Antipasti

Spiedino di gamberi e zucchine con misticanza e zenzero

Brianzetta leggermente affumicata con composta di mele e speck del trentino

Primi piatti (con due uscite impiattati separatamente)

Risottino alle verdure di stagione mantecato alla crescenza fresca di capra

Fusilli fatti a mano con ragù di scampetti e olive della riviera

Secondo piatto

Controfiletto di manzo cotto alla pietra con glassa al balsamico e verdure all'extravergine

Buffet di frutta fresca in Bellavista e flute di Champagne

Torta di cerimonia

Caffè con Carrello di amari

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