



## Menù esempio

### Antipasti

Cocktail analcolico fruttato

Succhi di frutta ananas e arancia

Prosecco di valdobbiadene doc

Tagliere di salame nostrano con peperoni grigliati

Crudo fiocco della valtellina con tomini di malga agli aromi

Carpaccio di bresaola di cinghiale con piccoli funghi di muschio

Insalatina di mare del pescatore con verdure fresche di stagione

Carpaccio di spada affumicato con lamelle di mandorle

Code di gamberi reali in pastella leggera

Perle di bufala con pomodorini al basilico

Cubetti di piovra con patate prezzemolate

Cesto in bella vista con selezione di pane e grissini lavorati a mano

### Antipasto in tavola

Tortino in sfoglia alle pere, taleggio, nocciole, speck e crema di patate

### Primi piatti

Risotto alle fragole con dragoncello e scamorza affumicata

Caserecci di pasta fresca con code di gamberi

### Buffet

Carni, pesce, formaggi, contorni

Arista bardata al forno agli aromi dell'elba

Scamone di manzo in tagliata con pinoli, uva sultanina e lamelle di grana

Salmon selvaggio di norvegia in bella vista (pesce intero)

Taglieri di formaggi tipici lombardi con uva, noci, miele e confetture biologiche

Crudites di stagione

Patate caserecce

### **Buffet di dolci**

Delizie di mini assaggi dello chef pasticciere

### **Torta cerimonia**

Caffè con correzioni

Dalla cantina la selezione dei nostri migliori vini