



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

Salmone 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 pasticcere

Torta cerimonia

Caffè con correzioni

Dalla cantina la selezione dei nostri migliori vini