



Menu di Nozze fior d'arancio

Menu di Nozze fior d'arancio

Entrée di Benvenuto

Cocktail Bellini

Succo d'ananas e arancio

Prosecco

Minerale

Angolo dei Fritti dello Chef

Verdurine in tempura

Olive Ascolane con corona di Salvia fritta

Arancini di riso

Fiori di Zucca dorati

Mozzarelline in carrozza dello Chef

Gnocco fritto

Angolo dei Salumi e dei Formaggi

Bocconcini di bufala al coltello con basilico fresco e pomodorini

Taglieri con Salumi nostrani

Cesti con Ciambelle di pane, carta musica,
grassini al sesamo, tarallucci e focaccia fresca

Crostoni caldi all'olio di frantoio

Formaggi freschi di latteria

Grana in crosta

American Buffet

Prosciutto di Parma dolce in morsa

Taglieri con torte gastronomiche ai sapori dell'orto dello Chef

Servizio al Tavolo

Primi piatti

Risotto ai Fiori di Zucca e Champagne

Crespelle con punte d'asparagi-ai Carciofi-ai Funghi Porcini o Radicchio e Speck

Secondi piatti

Cosciotto di Vitello Flambè (con presentazione)

Flan di patate

Insalata del contadino ai 5 cereali e verdure croccanti

Dessert e bevande

Fontana di cioccolato con spiedini di frutta

La Torta di Nozze da definire

Caffè e Digestivi

Minerale gasata e non

Bibite analcoliche servite su richiesta

Bocconcini di pane al tavolo

Vini: da concordare in base alla nostra lista vini