



Menù Inverno al Forte

Aperitivo a buffet

Acqua minerale e frizzante

Succhi di frutta in caraffa: arancia, ananas

Cocktails analcolici e leggermente alcolici, Aperol Spritz

Prosecco di Valdobbiadene DOC Antipasti al buffet

Angolo Rustico: Tartare di manzo su mousse di capperi e crostino, mini sandwich ai vari sapori, tartellettes con baccalà mantecato e polvere di capperi, mini cheese burger, bruschettine grigliate con lardo di colonnata, spizzichelle, ruota di grana Padano, brioches salate farcite, olive all'ascolana, polpettine rustiche, mini pearà con cotechino.

Angolo dei salumi: Focacce assortite, grissini e pane caserecci, gnocco fritto, giardiniera di verdura, olive verdi giganti di Cerignola. Soppressa Veneta, Lardo aromatizzato, Speck dell'Alto Adige, Coppa stagionata, Pancetta al pepe nero, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Mortadella "Favola".

Angolo vegetariano: Verdure in tempura dorate, fiori di zucca dorati, salvia in crosta di farina di grano, frittelline di peperoni e cacio, anelli di cipolla, mozzarelline impanate, red hot chili peppers, bruschettine grigliate con pomodorini e basilico, polentina ai funghi e al gorgonzola D.O.P.

Primi piatti

Risotto al gorgonzola e finocchio

Pappardelle al ragù di capriolo e porri fritti

Secondi piatti

Tournedos di filetto di manzo in camicia di speck su rosti di patate e riduzione di Amarone

Verdure di stagione, patate al rosmarino, insalate

Dessert e bevande

Sorbetto al Recioto della Valpolicella

Torta nuziale

Caffè e distillati

Acqua, vini selezionati del Forte (Proposta base)