



Menù Festung

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, mini cheeseburger, bruschettine grigliate con lardo di Colonnata, ruota di grana Padano, brioches salate farcite, olive all'ascolana, arancini di riso, tartelletes con baccalà mantecato e polvere di capperi, polpettine rustiche, mini quiche assortite.

Angolo vegetariano: Caprese di bufala e pomodorini, verdure in tempura dorate, fiori di zucca dorati, salvia in crosta di farina di grano, asparagi pastellati, frittelline di peperoni e cacio, anelli di cipolla, mozzarelline impanate, red hot chili peppers, bruschettine grigliate con pomodorini e basilico.

Angolo di pesce: Tartare di tonno con pomodorini confit e fragole, bicchierini di polpo con patate e olive Riviera, coda di gambero Argentina e melone, frittura di calamari spillo in cono di palma, canestrelli gratin, frittelline di zucchine e gamberi.

Primi piatti

Fagottino alla robiola e pomodorini su crema al basilico

Tagliolini ai gamberi con melanzane e burrata

Secondi piatti

Trancio di ombrina scottata su crema di peperoni dolci e lime

Verdure di stagione, patate al rosmarino, insalate

Dessert e bevande

Sorbetto agli agrumi

Torta nuziale

Caffè e distillati

Acqua, vini selezionati del Forte (Proposta base)