



Menù Poggio Pol

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, tartellettes 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 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".

Primi piatti

Girella allo speck, briè e funghi

Tagliatelle al ragù di coniglio

Secondi piatti

Guancialino di vitello brasato all'Amarone e verdure con crema di polenta

Petto di faraona farcito con il radicchio di Verona brasato su fonduta di taleggio

Verdure di stagione, patate al rosmarino, insalate

Dessert e bevande

Sorbetto al limone

Torta nuziale

Caffè e distillati

Acqua, vini selezionati del Forte (Proposta base)