



Menù Nugent

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

Primi piatti

Risotto all'Amarone della Valpolicella e Vezzena Ubriaco

Tagliatelle caserecce al ragù di cortile (anatra, faraona, fagianella)

Sorbetto al limone con cuore ai frutti di bosco

Secondi piatti

Tagliata di controfiletto di manzo su letto di spinacine e scaglie di tartufo del Baldo

Verdure di stagione, patate al rosmarino, insalate

Dessert e bevande

Frutta fresca in "bellavista"

Torta nuziale

Ristorante Al Forte

Caffè e distillati

Acqua, Vini selezionati del Forte (Proposta base)