



La Favola Incantata

Prezzo:150,00€

Cocktail di benvenuto e antipasti serviti al buffet

Buffet "Mediterraneo"

Insalata di polipo, patate, pomodorini e olive taggiasche
Sandwich al salmone con formaggio caprino e valerianella
Riso venere con mango, zucchine e gamberi, Parmigiana di melanzane
Tartelletta con sfilacci, grana e rucola, Vitello Tonnato

Buffet "La Tradizione"

Polenta Molino Bertolini con: Moscardini alla Luciana
Pastissada d'asino, Gorgonzola d.o.p. cremoso
Spiedini di pollo glassati al miele e soia, Arrostitini di agnello al rosmarino
Arancini di riso, Olive all'Ascolana, Involtini Primavera con salsa agrodolce
Rösti di patate e speck, Jalapeño ripieni al formaggio, fiori di zucca ripieni
Coni di Frittura con: Verdure Spirito Contadino, Aòlette del Garda e Calamaretti spillo

Buffet "Il Territorio"

Selezione di Salumi tradizionali con Baguette, Gnocco fritto e Pane di montagna
Giardiniera di verdure in agrodolce di nostra produzione
Mortadella La Favola, Soppressa Nostrana, Prosciutto Crudo 24 mesi Pio Tosini
Prosciutto cotto alla brace, Speck dell'Alto Adige, Roast beef con rucola e grana
Nodini di mozzarella, Insalata caprese, Stracciatella di bufala e treccia di Bufala

Primi piatti

Risotto con asparagi Rivoli, gamberi di Sicilia e bisque di crostacei
Ravioli di ricotta ed erbe del Baldo su coulis di pomodoro fresco e basilico

Secondi piatti

Filetto di Manzo all'Amarone della Valpolicella, patate al rosmarino e sauté di verdure di stagione

rosolate

Dessert in giardino

“Il Dolce Nuziale scenografico”

Piccola pasticceria della Casa

Bevande

Analcolici e Spremute di frutta

Spumante Cuvée Morbin - Ruggeri

Pinot Grigio - La Prendina

Merlot - La Prendina

Acqua liscia e gassata