



Menù La Magia degli Spiriti

Prezzo:165,00€

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 allo zafferano con cappelletti scottati e polvere di liquirizia
Fusilloni con melanzane, pomodorini, pinoli e ricotta affumicata

Secondo piatto

Filetto di branzino alla Mediterranea con pomodorini, basilico, olive e patate

Dessert in giardino

“Il Dolce Nuziale scenografico”

Show Cooking dello Chef con Frutta flambée e gelato mantecato

Piccola pasticceria della Casa

Mignon di Dessert

Bevande

Analcolici e Spremute di frutta

Spumante Cuvée Morbin - Ruggeri

Pinot Grigio - La Prendina

Merlot - La Prendina

Acqua liscia e gassata