



Un'idea di menu misto

Prezzo: 98,00€

Aperitivo di Benvenuto

Tartine fantasia, Mini vuol au vent assortiti, Panini farciti, Crudità,
Finger food misti e Apetizer al cucchiaino, Cannoncini ripieni, Frittini misti,
Rotolini di pan bianco, Croissant salato Cestini in pasta brisè.
Cocktail di frutta alcolici e analcolici, Spumante prosecco.

Antipasti

Focaccia della casa con prosciutto di San Daniele, Stracciatella Pugliese,
Caponata di melanzane peperoni e ricotta salata, Cestino in pasta fillo con speck radicchio e brie.
Rosa di salmone marinato con cipolla di Tropea tonno fumè e maionese gourmet,
Alici fresche con finocchietto e arancia, Mazzancolla avvolta in fili di patate su crema di guacamole.

Primi Piatti

Risotto Carnaroli al Prosecco di Valdobbiadene e bufala fumè Dop.

Paccheri in crema di crostacei al cacio e pepe e gamberi.

Secondo Piatto

Capocollo cotto a bassa temperatura con mele, albicocche e aromi di bosco e patate nostrane

Dessert e bevande

Spiedino di frutta di stagione

Torta Nuziale

Caffè e liquori

Bibite, Acqua Gas. e Nat.

Pinot Nero, Chardonnay

Bonarda, Cabernet Sauvignon