



## Menù itinerante

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo a buffet

(Itinerante a postazioni)

Cantina: malvasia secca, spumante brut di cortese e analcolico

Contadino: verdure in pastella, croccante ai fiori di zucca, muoss di melanzane tonno olive taggiasche, friciule' alle erbe

Allevatore: arrosticini e spiedini di carne bianca alla brace, vitella di fassone all'olio di nocciola, carpione di tacchinella e riso venere, salumaio, salumi nostrani con affettatrice d'epoca, prosciutto crudo e spiedini di frutta fresca affettato con berkel d'epoca

### Primo piatto

Riso carnaroli erbe e spuma di Seirass

### Secondo piatto

Tasca di vitello ripiena con salsa al prezzemolo

### Dessert e bevande

Sorbetto ciliegia e barbera

(Incluso nel prezzo: 1/2 bottiglia di vino del territorio a persona, acqua, caffè, 1 camera doppia. Bambini metà prezzo. Staff: fotografi, musicisti ecc. metà prezzo.

Escluso: torta nuziale, allestimenti, angolo dei vizi con falò dopo cena, musica.)