



Monet

Prezzo: 110,00€

Aperitivo di benvenuto

Brut "Casino di caccia", cocktail analcolico.
Stuzzicherie dello chef.

Antipasti

Isola rustica: selezione di salumi pregiati serviti con gnocco fritto e grissini di nostra produzione; coppa di Zibello, pancetta della Lessinia, lardo aromatizzato; prosciutto crudo di parma 24 mesi; salame e sopressa in bellavista; manzo marinato con insalatina novella; mortadella "La favola" con granella di pistacchi; prosciutto cotto leggermente affumicato "branchi" in bellavista; roast beef con gocce di salsa tonnata.

Isola di formaggi: treccia di bufala campana con insalatina di verdure croccanti; forma di grana padano in bellavista con mostarde in abbinamento; e giardiniera fresca di verdure.

Isola delle tempere: verdure di stagione tagliate al coltello in tempura; fiori di zucca, olive in crosta di grano; arancini di riso e tortello fritto; fritto di paranza di pesce.

Isola finger food: Mini burger, mini tramezzini; brioches salate; straccetti di manzo con cipolla in agrodolce; piadina farcita monoporzione; polpettine di carne; insalatina di galletto alla griglia; frittatina con verdure; insalatina alla gonzaga con pollo e uvetta; insalata di polipo, gamberi, patate e sedano croccante; gamberoni in salsa rosa.

Isola di carpacci di pesce: Salmone affumicato con burro e germoglietti aromatici; carpaccio di pesce spada con finocchio e olio del Garda; tonno affumicato con insalatina novella.

Primi piatti

Riso mantecato con zucchine e i suoi fiori.
Tortellino di nostra produzione al burro versato e salvia.

Secondi piatti

Casino di Caccia

Guancia di maialino cotto a bassa temperatura con purea di patate e contorno di verdure

Dessert e bevande

Torta nuziale.

Caffè.

Vini e bevande: (1 bottiglia ogni 4 persone), brut Casino di caccia, Custoza classico, Corvina in purezza.

Acqua naturale e gassata.