



Menù Melodie

Prezzo: 94,00€

Aperitivo a buffet

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12).

Pizza gourmet* Brontarella ai cereali con mortadella, burrata e granella di pistacchi di Bronte (1,3,6,7,8,9,11).

Pizza gourmet* Orticella al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet integrale ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet semplice con farina ai cereali, pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala (1,3,4,6,7,8,11).

Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11).

Focaccia farcita (1,3,7,10).

Tagliere di formaggi con marmellate (7).

Finger con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1,2,3,4,7,8,11).

Forma di grana in bellavista (3,7).

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8).

Filetti di acciughe pastellati (1,4,6,12).

Verdurine pastellate* (1).

Ciuffi e anelli di calamaro fritti (1,2,4,14).

Olive all'ascolana (1,3,4,6,7,9).

Affettatrice con coppa nostrana e speck tirolese (12).

Salame della Franciacorta al coltello (12).

Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1,12).

Antipasti

Fettine di Marlin marinato con burro e crostone di pane rustico* (1,4,6,7,8,11).

Insalatina di code di gambero e mango (2,12).

Carpaccio di arista leggermente affumicato al legno di faggio con verdure croccanti (3,7,9,12).

Strudel di sfoglia* alla valdostana e primizie di stagione (1,3,4,6,7,10).

Flan dell'orto (3,7).

Culatella dei colli parmensi con carciofi alla romana (9,12).

Primi piatti

Risotto alla crema di zucca e salsiccia della Franciacorta (3,6,7,9,12).

Scrigni cacio e pepe* al burro versato e lamelle di mandorle tostate (1,3,6,7,8,9,12).

Cavatelli trafiletti al bronzo con ragù di calamari (1,2,3,4,6,9,12,14).

Secondi piatti

Filetto di branzino gratinato al pane aromatico con pomodorini, olive taggiasche e capperi

(1,2,3,4,6,7,9,12,14).

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12).

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12).

Supreme di tacchino con salsa alle castagne* e crema di mais (1,3,6,7,8,9).

Dessert e bevande

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11).

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11).

Cocktail analcolico alla frutta.

Acqua minerale trattata gassata e naturale.

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12).

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci.

Caffè.