



## 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 trafilati 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.