



## Menù Quartetto

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).

Verdure 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 tonno con crostone integrale e spuma di burro (1,4,6,7,8,11).

Cocotte di gamberi alla tropicale (2,12).

Millefoglie di lombo cotto a bassa temperatura con julienne di verdure croccanti all'olio EVO (9,12).

Pasta sfoglia con fondente ai formaggi (1,3,4,6,7,8,10).

Tortino alle primizie di stagione (3,7).

Culatella dei colli parmensi con giardiniera (9,12).

## Primi piatti

Risotto al Franciacorta e scaglie di bagoss (3,6,7,9,12).

Casoncelli della tradizione alla bresciana con burro fuso e salvia (1,3,7,8).

Pacchero di grano duro con ceci, cozze e pomodoro San Marzano (1,2,3,4,6,9,12,14).

## Secondi piatti

Involtino di pesce spada con panure, provola affumicata e caponata di verdure alla mediterranea  
(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).

Morbido di vitello in gremolada di erbe aromatiche con crema di mais (6,9,12).

## 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.