



Menù "Le Barche"

Aperitivo e Antipasti (al buffet)

Flute di spumante metodo champenois

Spremute di frutta fresca arancia bionda, arancia rossa, pompelmo

Cocktail di frutta fresca

Bibite

Stuzzichini freddi

Tagliere di salame stagionato con pane rustico cotto a legna, Cacciatori della Valle Versa con grissini stirati, Pecorino dolce toscano di grotta e noci, Bocconi di focacce liguri (pomodorini, rosmarino, cipolle), Raspadura lodigiana e chicchi di uva

Stuzzichini caldi

Vol au vent con salsa di formaggi, Piccoli arancini di riso e mozzarella, Crocchette di patate mignon, Cuori di carciofo croccanti, Tocchetti di zucchine in pastella, Stuzzichini alla polpa di granchio, Panzerottini, Fiori di zucca ripieni al formaggio, Mini involtini primavera, Olive allascolana

Al bancone della Berkel:

Gnocco fritto con lardo lodigiano, Prosciutto crudo Riserva Lagrimone con melone, Melanzane alla partenopea con bufala campana, Carpaccio di magatello di vitello cotto a vapore con verdure, Cosciotto di maialino rosa, Insalata di polipo, rucola e olive di Cerignola, Code di gamberi in fascia di pesce spada affumicato

Buffet di formaggi semi stagionati e stagionati:

Formaggella di capra a crosta fiorita, camembert a latte crudo, St. Emilian, formaggio ai due latte (pecora e capra), Caprino con uvetta, caprino in fascia di foglia di vite, Rochebaron alla cenere, bleu al sauternes, Roquefort (serviti con il loro contrasto di gelee au vin e passate di frutta e verdura)

Primi piatti

Risotto con carciofi e provola affumicata

Tortelli piacentini con sugo di funghi

Secondi piatti

Scaloppa di salmone canadese selvaggio pescato ad amo al vapore

Verdure spadellate

Cascina Verde Po

-Sorbetto

Tagliata di manzo al rosmarino con patate dorate

Buffet di dolci: Castelletto di cioccolato fondente con crema di zabaione, Bicchierino di cioccolato con crema ai frutti di bosco, Pan di spagna con crema chantillie e cioccolato al latte, Piccola pasticceria mignon

brindisi finale con flute di champagne

Caffè e sgroppino al buffet

Vini e spumanti nostra selezione