



Menù Estivo

Antipasti

Oasi del barman: prosecco di Valdobbiadene, cocktails espressi del barman, selezione di rossi toscani, bianchi e rosè

Oasi dei formaggi: Bocconcini di pecorino fresco e abbucciato con miele e composte di frutta, ricotta del pastore, treccione di mozzarella, varietà di erborinati

Oasi della nonna: crostini toscani al cocchio, fantasia di bruschette tipiche, terrina di pappa al pomodoro e panzanella nel pane

Oasi dei salumi: prosciutto, capocollo, salame e finocchiona del salumificio bruschi

Oasi del pane: schiacciata casalinga ai multicereali, fantasia di grissini artigianali, schiacciata salata croccante, pane della tradizione con farina verna

Oasi di canapee's: caramelle di prosciutto ricotta e cannella, fagotto di mortadella con philadelphia al tartufo, bocconcini di bresaola al formaggio, saccottino di capocollo e crema di fichi

Oasi del fritto: olive all'ascolana, salvia fresca, verdure e coccole fiorentine

Giro di mignon caldi

Pizzettine, brisè agli asparagi, bignoline al tartufo, vol-au-vent ai funghi

Primi piatti

Ravioli di burrata ai pomodorini fiammeggiati

Tagliatelle al sugo bianco di cinta senese

Secondi piatti

Gran carrè di vitellina da latte servita con patate arrostate

Insalata di campo

Dessert e bevande

Torta nuziale

Girone dei golosi

Ombrelliere di frutta mignon di pasticceria

Locandieri Catering & Banqueting

Caffè, liquori e open bar

Cantina: prosecco di Valdobbiadene, bianco del Triveneto, rosso Sant'Antimo Montalcino D.O.C., Asti D.O.C.G.