



## Menù Invernale

### 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

Oasi rustica: crostini toscani al coccio, fantasia di bruschette tipiche

Oasi della nonna: 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 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

Risotto ai carciofi morelli e pistilli di zafferano

Pappardelle al sugo di chianina

### Secondi piatti

Filetto di maiale bardato al lardo servito con mele saltate patate arrosto

Insalata dell'orto

### Dessert e bevande

Torta nuziale

Girone dei golosi

Mignon di pasticceria

Caffè, liquori e open bar

# Locandieri Catering & Banqueting

---

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