



Menù Lido

Prezzo: 90,00€

Gran buffet di aperitivo

Al bicchiere Prosecco e Cocktail analcolico alla frutta

Isola delle frittiture: Verdurine miste pastellate, Olive ascolana, Coste in tempura, Pepper Rings – Chips, Chicche di broccoli e salsiccia, Involtino primavera

Isola del fornaio: Pizzette, Focaccia al rosmarino, Focaccia al rosmarino

Isola dei Formaggi: Scaglie di parmigiano, Latteria della Valtellina, Bocconcini di bufala

Finger food e Isola del pesce: Mousse di Baccalà, Mousse al salmone, Crostino al salmone, Gamberetti in tempura

Isola dei salumi: Mini tartine con speck del Tirolo, Tartine cotto e maionese, Salame felino, Caprino e bresaola

Primi piatti (tre a scelta)

Riso con fiori di zucca e gamberi

Riso con carciofi e gamberi

Riso con frutti di mare

Riso con Champagne

Riso ai porcini

Crespellina con verdure di stagione

Crespellina al salmone

Crespellina al radicchio

Crespella provola e trevisana

Crespella speck e brie

Tortelloni al profumo di basilico

Tortelloni alle castagne

Tortelloni alle castagne

Pennette o garganelli alla polpa di granchio

Pennette o garganelli ai porcini

Gnocchetti asparagi e bianchetti

Gnocchetti asparagi e bianchetti

Gnocchetti speck e carciofi

Secondi piatti

Pesce: Filetto di Rombo con patate e fiori di zuccina oppure Tagliata di tonno in crosta di papavero e carpaccio di ananas

Fantasia di sorbetti in giardino al limone, mela verde, pompelmo rosa

Carne: Tagliata di Pluma Iberico oppure Filetto di manzo steccato in salsa di senape dolce e nido di spinaci

Dessert e bevande

Buffet di frutta e dolci in giardino

Torta nuziale con spumante

Caffè

Acqua e vino a volontà

Vini bianchi: Pinot grigio, Chardonnay, Soave Classico

Vini rossi: Chianti, Bonarda, Dolcetto d'Alba

Nei menù è compresa la stampa dei menù e i fiori sui tavoli.