

Menu Selene

Aperitivo:

Cocktail alcolico
Aperol Spritz - Prosecco d.o.c. Treviso
Cocktail analcolico alla frutta- Succhi di frutta
Varietà di salatini caldi
Pizzette
Spiedini di frutta
Fiori di zucca dorati
Assortimento di tartine (6 qualità)
Grana a spicchi nella sua forma
Salvia alla pastella
Olive ascolane
Code di gamberi in panatura

Antipasti:

Millefoglie di trota regina di San Daniele fumé, crescenza e pane carasau
Culatello con pesche al Moscato e galletta di farina di ceci

Primi piatti:

Calamarata “Pastificio di Gragnano” al pesto leggero di basilico e ragout di scampi
Risotto Carnaroli con fave, crema di burrata e pancetta croccante

Secondi piatti:

Medaglioni di coda di rospo con guazzetto di pomodorini confit, capperi e olive
Sorbetto al pompelmo rosa
Noce di vitello glassata con salsa alla birra rossa e paprika dolce
con timballo di patate mantecate alle olive taggiasche
Giardinetto di verdure di stagione

Bevande e dolci:

Semifreddo al Grand Marnier, frutti rossi e salsa cremosa agli agrumi

Gran Dolce Nuziale

Caffè

Pinot Grigio d.o.c.

Barbera d.o.c.

Spumante Brut Metodo Classico

Moscato d’Asti d.o.c.g.

Acqua Minerale