



Esempio menù 3

Prezzo: 68,00€

Aperitivo a Isole

La Bouvette: prosecco di Valdobbiadene Millesimato de Bertiol, cocktail analcolico, succhi di frutta in dispenser

Isola del Fritto: Misto di verdure e gamberi in tempura

Angolo del Rustico: Prosciutto di Parma in morsa, salame del contadino con perle di melone, coppa e Pancetta Piacentine, scaglie di grana in forma, speck del Trentino, cesti di Pizze e Focacce

Caserecce

Isola del Casaro: Camembert al forno con Peperoni arrostiti, fonduta di Raclette con patate e pepe nero, perle di Bufala con Pomodorini e Basilico, taglieri di Formaggelle stagionate con Marmellate di stagione e Miele

Primi Piatti

Risotto agli asparagi con ragù di Crostacei

Crespelline ai fiori di Zucchine su letto Rosa con granella di Pistacchi

Secondo Piatto

Filetto di Manzo alla Wellington con patate in cocotte e Bouquet di insalatine

Dessert e frutta

Frutta fresca in Bellavista

Panna cotta Bicolore alla Liquirizia

Biancomangiare alle mandorle

Mousse al cioccolato fondente

Tartellette di Frutta Fresca

Torta Nuziale

Caffè con correzioni

Muller Thurgau

Teroldego di Rotaliano

Acqua Naturale e Frizzante