

MENÙ TRADIZIONALE

APERITIVO A BUFFET

Forma di grana in bellavista
Tagliere di formaggi con marmellate
Squaquerone con crostoni
Gorgonzola in bellavista con noci e miele
Affettatrice Berkel con coppa piacentina
Salame al coltello
Chips di salumi
Crostone rustico con lardo di Colonnata e marmellata di cipolle
Cesto di pane aromatizzato, pane Carasau, grissini e focaccia
Fantasia di sfoglia
Vol au vent fantasia di mousse
Focaccia gourmet
Pizza gourmet “la Rossa”
Pizza gourmet con verdure e fior di latte
Pizza gourmet con mortadella e robiolina ai due lattini
Verdure pastellate, pesciolino fritto e olive all’ascolana
Finger food a cura dello chef

DRINK

Cocktail alla frutta, spumante di nostra selezione e acqua

ANTIPASTI SERVITI AL TAVOLO

Fettina di marlin marinato agli agrumi con crostone rustico e burro
Vaporata di gamberi e granchio all’erba cipollina
Carpaccio di arista con verdure croccanti
Flan alle primizie di stagione
Culaccia di Parma con i carciofi
Speck tirolese con primo sale alla rucola
Scrigno di sfoglia su fondente ai formaggi

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini e formaggella di monte
Mezzelune ripiene di ricotta e spinaci con burro, salvia e pancetta croccante
Caserecce di grano duro con dadolata di pesce spada e verdure

SECONDI PIATTI

White cod gratinato alla mediterranea
Sorbetto al limone
Tagliata alla Robespierre con patate dorate
Fesa di vitello arrosto al Franciacorta con crema di mais

TORTA NUZIALE

Composta di frutta al bicchiere
Caffè

DALLA NOSTRA CANTINA:

Vino bianco di nostra selezione
Vino rosso di nostra selezione
Spumante e Moscato di nostra selezione

69€