

Facciamo Festa

Alla Buvette

Esotico al kiwi e vodka
Rossigní
Campari orange
Spumante brut Metodo Classico
Succhi di frutta in caraffa

A seguire

Barchette d'indivia con zola e pepe nero
Bicchierini di crudités stagionali con
vinaigrette all'aceto di lamponi
Tronchetti di sedano con crema al caprino
Triangolini alla tartara
Pere al mascarpone con granella di nocciola
Piccola quiche con uova e bacon
Vol au vent con fonduta ai formaggi

Fritturine

Crocchette di ricotta e prezzemolo
Arancini di riso e speck
Mozzarelline in carrozza
Panzottini
Fiori di zuccina
Zucchine, Broccoletti, Carciofi

Buffet di antipasti e salumi

Prosciutto di Norcia al taglio con perle di melone
Lardo di Colonnata
Salame nostrano
Capocollo toscano
Coppa piacentina
Tortino di ricotta, asparagi e scamorza
Insalatina di patate, salmone e rucola

Sfoglia rustica con bocconcini di mozzarella,
pomodorini e basilico
Carpaccio vegetariano di tonini e cetrioli
Involtini di melanzane e provolone con
prezzemolo e olio d'oliva
Medaglioni di pomodoro grigliati
con origano e acciughe
Zucchine alla provenzale
Insalata di spinaci novelli, funghi e pinoli
Scaglie di pecorino nella sua forma
Cipollotti e peperoni in agrodolce
Frittatine alla paesana

A Tavola

Risottino mantecato con limone e erbe provenzali
Caramelle di Piacenza al burro fuso e parmigiano
Scamoncini di vitello arrostiti con flan di patate e
insalatine stagionali

Il Buffet del Mastro Pasticcere

Torta nuziale
Frutta Fresca di stagione
Gelati artigianali
Piccola pasticceria
Crêpes alla lampada
Angurie e meloni al Porto

Caffé
Liquori

Acqua minerale gassata e naturale
vini e spumanti in selezione dalla nostra cantina