

# Menù classico

## Alla Buvette

Esotico al Kíwí e vodka  
Cocktail Rossini  
Spumante Brut Metodo Classico  
Campari Orange  
Succhi di frutta in caraffa  
Acqua minerale gassata e naturale

## A seguire

Scaglie di grana nella sua forma  
Barchette di 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  
Piccole quiches con uova e bacon  
vol au vent con fonduta di formaggi

## Fritturine

Crocchette di ricotta e prezzemolo  
Arancini di riso e speck  
Mozzarelline in carrozza  
Panzottini  
Flori di Zucchina  
Broccoletti  
Carciofi

## A tavola

Delizie di mare  
Su letto di soncino e balsamico di Modena  
Prosciutto di Parma con perle di melone  
Coppa Piacentina  
Tortino di sfoglia con asparagi e ricotta  
Insalatina di patate, salmone e rucola

Risottino mantecato  
con zucchine in fiore e fonduta d'alpe  
Trofiette con melanzane, pomodorini e basilico

Filetto di Branzino  
con olive taggiasche e patate al timo  
Sorbetto alla pesca e vodka  
Sella di vitello in bellavista  
con verdure al burro

## Gran Buffet

Frutta di stagione e gelati artigianali

Torta nuziale

## Caffetteria

Piccole crêpes fiammeggianti alla lampada  
Pasticceria mignon  
caffé  
Liquori

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