

Tra vitigni e rosmarino

Glí aperítíví

Cocktail alla frutta
Cocktail analcolici
Prosecco di valdobbíadene
Vino rosso D.O.C.
Vino Bianco D.O.C.

A seguire

Sfogliatine rustiche
vol au vent con fonduta d'Alpe
Piccole brísé ai funghi
Tronchetti di baguette con lardo e miele
Tartellette con patè di vitello e mirtilli
Canapé con purea di zucchine e speck
Quiche agli spinaci
Bottoncini di polenta con salsicette
Spiedini di uva e provolone
Prugne al bacon

Croccanti Fritture

Salvia
Fiori di zucca
Melanzane
Panzottini ai carciofi
Crocchette ricotta e prezzemolo
Polenta al bitto

Al buffet

Prosciutto di Parma e fichi
Treccia di salamini del nostro fattore

Bresaola con aneto e scaglie di grana
Patè di selvaggina in foglie di porro
con pane all'uva

Involtoni di melanzane
con rucola e prosciutto affumicato
Tortino biete e caciotta
Crostatina con ricotta e funghi cremini
Strudel di radicchio e scamorza affumicata
Cotechino caldo
con purea di carciofi e fagiolini in umido
Mondeghili alla Milanese

A tavola

Spaghetti di pasta fresca saltate con funghi
porcini, noci ed erbe di Provenza.
Risotto mantecato con radicchio e Amarone
Ciotoline di caponata con bocconcini di vitello

Dessert

Torta nuziale
Carpaccio di frutta fresca con salsa agli agrumi
Bocconcini di dolce alla paesana
Panna cotta al cioccolato
Buffet di gelati artigianali
Crème brûlée

Caffé

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