

MENU WEDDING

LO SPRITZ - LE BOLLICINE DI PROSECCO - COCKTAIL ANALCOLICO ALLA FRUTTA
SUCCO DI ANANAS E ARANCIA ROSSA - IL CENTRIFUGATO CON FOGLIE DI MENTA

BUFFET DI BENVENUTO

(ISOLA SFIZIOSA:

FANTASIA DI TARTELLETTE - BRUSCHETTE CON POMODORI PACHINO -
QUADROTTO DI TORTA SALATA
BOCCONCINI DI PANE AL LATTE CON FORMAGGIO E VERDURE - PEPITE MISTE
DORATE - CRUDITE' DI VERDURE CON SALSE

(ISOLA DELLA TRADIZIONE:

PROSCIUTTO DI PARMA AL TAGLIO BERKEL - SALAME NOSTRANO AL COLTELLO
CON PANE DI SEGALE - CIPOLLE IN AGRODOLCE
CROSTONE CON LARDO DI COLONNATA - GNOCCO FRITTO

(ISOLA DEL CASARO:

FORMAGGIO STAGIONATO D ALPEGGIO CON MIELE DI CASTAGNO
TOCCHI DI PECORINO CROSTA NERA NELLA SUA FORMA
IL PADANO - LA RICOTTINA SPEZIATA
CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE

(ISOLA DEI FRITTI:

BASTONCINI DI ZUCCHINE, CAROTE, PEPPERONI, MELANZANE, SALSICCIA
JALAPENO PICCANTI - L ERBA SALVIA -
LE CLASSICHE MOZZARELLINE E OLIVE ASCOLANE IMPANATE - FIORI DI ZUCCA

(ISOLA DEI FINGER:

GAMBERO IMPERIALE CON SPEZIE ORIENTALI - INSALATINA DI POLLO REGINA -
SPIRALE DI FRITTATA CON PROSCIUTTO DI PRAGA E FONTINA - FIOCCHETTO DI
LONZA AL TONNATO - POLENTINA BRAMATA CON CREMA DI FUNGHI E CON
MOSCARDINI IN GUAZZETTO

SERVITO A TAVOLA

RISOTTINO CARNAROLI CON ANELLI DI CALAMARO, POMODORO ESSICCATO E
GOCCE DI BASILICO

RAVIOLO NERO DI BRANZINO AL BURRO MONTATO E ERBA CIPOLLINA
ABBRACCIO DI MARE CON PACHINI, OLIVE TAGGIASCHE E SPUMA ALLO ZENZERO
SORBETTO ALLA MELA VERDE

FASSONA PIEMONTESE ALLE ERBE AROMATICHE E VERDURE ALLA PLANCIA

GRAN BUFFET DEI GOLOSI

TORTA DELLA RICORRENZA

FANTASIA DI BICCHIERINI AL CUCCHIAIO TORTE MORBIDE COME UNA VOLTA
PASTICCERIA MIGNON: CANNONCINI FROLLINI DI FRUTTA BIGN BISCOTTERIA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFE' ESPRESSO CON CORREZIONE VINI D.O.C. NOSTRA SELEZIONE ACQUA
FRIZZANTE E NATURALE