



MENU MATRIMONIO

Aperitivo a buffet:

Cucchiaino salsiccia di Brà
Verdure pastellate in tempura
Sushi
Mozzarelle fatte al momento dal casaro
Bicchierino robiola alle erbe con radicchio trevigiano all'aceto balsamico
Bicchierino salamino e fonduta
Zatterina di bambù con bruschette mignon
Crostino caldo pecorino e marmellata
Cucchiaino di insalata di riso con salmone o trota salmonata e verdure
Mousse di asparagi e gamberetti
Bicchierino mousse di piselli, salame cotto aromatizzato all'arancia
Cialde di parmigiano
Prosciutto crudo in morsa al coltello
Bicchierino di melone al porto
Prugne e albicocche essicate con crema alle erbe

Bevande Aperitivo:

Mionetto Rosè, Succhi di frutta assortiti, Spritz, Sangria, Acqua frizzante e naturale

Antipasti:

Battuta di Fassone al tartufo nero

Primi:

Risotto ortiche e salsiccia di Brà
Focchi al gorgonzola e profumo di salvia

Secondi:

Stinco ai funghi porcini con cipolline e cavolfiori allo speck

Dolci:

Torta Nuziale
Pasticceria fresca e secca

Caffè/digestivi

Bevande:

Dolcetto, Barbera vivace, Pinot grigio, Acqua frizzante e naturale, Spumante Brut e Moscato