



MENU MATRIMONIO

Aperitivo a buffet:

Cucchiaino insalata di riso venere, gamberetti, zucchine e pomodorini
Crostini salame e mousse di formaggi
Mozzarelle in carrozza
Bocconcini di merluzzo in pastella
Involtino di prosciutto di parma e melone finger -food
Frittino di calamari
Frittino ciuffetti di polipo
Frittino di patate e formaggio
Tagliere di formaggi freschi e stagionati d'alpeggio
Polpettine di zucchine con cuore morbido al formaggio
Scamorza alla piastra con speck
Spiedino di gamberi
Strudel di broccoli e patate
Bicchierino con tartare di pomodoro
Bicchierino con crema di ricotta e pistacchi

Bevande Aperitivo:

Prosecco, Spremute di agrumi, Bellini, Pastis, Acqua frizzante e naturale

Antipasti:

Petto d'oca all'aceto balsamico e valeriana

Primi:

Risotto fiori di zucca, alici e mozzarella
Pappardelle al ragù di lepre

Secondi:

Stracotto di vitello ai frutti di bosco con verdure grigliate e insalata di verdure fredde

Dolci:

Torta Nuziale
Ape Gelati

Caffè/digestivi

Bevande:

Ribolla gialla, NegroAmaro, Grignolino, Acqua frizzante e naturale, Spumante Brut e Moscato