



MENU MATRIMONIO

Aperitivo a buffet:

Finger-food di gambero fritto in salsa aurora
Finger-food di carne cruda ai 3 gusti (olive, capperi, acciughe)
Saltato di ratatouille di verdure all'aceto balsamico
Bicchierino di parmigiana scomposta
Bocconcini di coniglio al curry e uvetta saltati a vista
Prosciutto crudo affettato a vista con affettatrice a volano con pasta della pizza fritta
Polipo tagliato a vista condito con salse a scelta
Bombette pugliesi grigliate a vista
Arrosticini di carne o pesce grigliati a vista
Tagliere di carpaccio di spada intero
Vitello tonnato tagliato e salsato a vista
Bicchierino insalatina di faraona
Bicchierino di spada lardellato su maionese allo zenzero
Bicchierino di salmone marinato e avocado
Mozzarelle in carrozza oppure frittino di calamari e sarde

Bevande Aperitivo:

Prosecco, Analcolico alla frutta, Mionetto Rosè, Acqua frizzante e naturale, Spritz, Rossini

Antipasti:

Carpaccio di vitello al castelmagno

Primi:

Risotto burrata, speck e zafferano
Tagliolini scampi e lime oppure gamberi, lime e liquirizia

Secondi:

Guanciotto di vitello cotto a bassa temperatura con patate alla paprica e fagiolini saltati uva e pinoli oppure insalata di fiori eduli

Dolci:

Torta Nuziale
Pasticceria mignon o finger-food di frutta o finger-food di frutti di bosco o finger-food di frutti esotici

Caffè/digestivi

Bevande:

Ribolla gialla, Amarone, Dolcetto, Acqua frizzante e naturale, Spumante Brut e Moscato