

PRIMA COMUNIONE

PROPOSTE DI MENU

PROPOSTA N.1

Prosecco di benvenuto servito a tavola con bruschetta/focaccia ligure e piadina Romagnola

Composizione di antipasti con:

- fiocco di culatello di zibello
- fiore di zucca farcito alla ricotta ossolana burrata e pomodoro fresco
- quiche ai porri e patate con fonduta di raschera
- carne cruda all'Albese tartufata

Risottino carnaroli con crema di zucchine rosmarino e fiocchi di crescenza

Lasagnette di crespella al radicchio Trevisano emmental e amarone

Medaglioni di filetto di maialino iberico in crosta di nocciole spinaci novelli e riduzione al passito di Pantelleria

Torta da definirsi

Caffè

Vini:

Sauvignon blanc, Dolcetto d'Alba, Spumante Trento doc, Moscato

PRIMA COMUNIONE

PROPOSTE DI MENU

PROPOSTA N.2

Prosecco di benvenuto servito a tavola con bruschetta focaccia Ligure e
Piadina romagnola

Composizione di antipasto con:

- Insalatina di finocchio arance salmone e zenzero
- Passatina di ceci al rosmarino e gamberi
- Insalatina novella con alici in tempura
- Totanetti farciti alle verdure con passata di zucchine alla menta

Risottino carnaroli al pompelmo rosa e gamberi Argentini

Trofiette liguri al ragù di mare

Scaloppa di ombrina su passatina di finocchio alla menta e mandorle

Torta da definirsi

Caffè

Vini:

Roero arneis, Refosco dal peduncolo rosso,

Spumante brut Trento doc, Moscato

PRIMA COMUNIONE

PROPOSTE DI MENU

NOTE:

Ogni variazione dal menù è soggetta ad una quotazione che andrà a modificare il preventivo.

Ai fini della fatturazione farà fede il numero dei partecipanti comunicato 5 gg prima dell'evento.

La prenotazione si attiva solamente al ricevimento di una caparra.

Vi ricordiamo che alle ore 17.00 è fissato l'orario per il rilascio della location per permetterci il riallestimento serale