



NOZZE
MENU FOGLIE GIALLE

APERITIVO IN GIARDINO

Prosecco di Valdobbiadene

Spritze

Kir

Daiquiri

Cocktail alla frutta

A buffet:

Tagliere di salumi misti con:

Crudo di San Daniele, Coppa Piacentina, Salame al barolo, Pancetta toscana,

Mortadella di Bologna

Coni di bambù con frittino di gamberi e verdure

Quiche con funghi e pecorino romano

Riso pilaff con pollo al curry

Trancetti di pizza quattro stagioni

Voul au vent con porcini e fonduta

Tartarine di manzo

Involtini di bresaola e caprino leggero

Bicchierini di polenta ripieni ai funghi

Selezione di formaggi con marmellate e miele



NOZZE
MENU FOGLIE GIALLE

Verdure miste pastellate

Olive all'ascolana



A tavola:

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli alle pere williams castelmagno e passito di Pantelleria

Lasagnetta di crespella al radicchio tardivo emmental e amarone



SECONDO PIATTO

Filetto di maialino Iberico in crosta di nocciole

Spinaci novelli al porto



PRE -DESSERT

Semifreddo alle clementine



NOZZE
MENU FOGLIE GIALLE

Torta nuziale



Caffè



VINI:

Insolia Tasca d'Almerita

Barbera d'Alba Veglio

Trento DOC

Moscato d'Asti