



NOZZE

MENU IDEA VERDE

APERITIVO IN GIARDINO

Bollicine Magnum Mastro Binelli

Spritze

Gin and tonic

Cocktail americano

Centrifugati di frutta fresca

A buffet:

Erbazzone agli spinaci e fonduta di montasio

Bruschette con melanzane timo e taleggio

Crudi di Parma tagliato al coltello in morsa

Bicchierini con tartare di tonno erba cipollina e crema acida

Verdure miste in tempura

Involtini di speck Alto adige con spuma di grana padano

Quiche con funghi porcini gamberi e maggiorana

Coni di bambù con frittino di totanetti e verdure





NOZZE
MENU IDEA VERDE

A tavola:

ANTIPASTO

Strudel di salmone norvegese e verdure su riduzione allo zafferano



PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di scarola rosmarino e ciuffi di crescenza

Mezzemaniche al ragù di mare



SECONDO PIATTO

Scaloppa di ombrina su guazzetto di molluschi e verdure croccanti



PRE -DESSERT

Parfait alla vaniglia del Madagascar e fondente al 70%



NOZZE
MENU IDEA VERDE

Torta nuziale



Caffè



VINI:

Ribolla gialla Di lenardo
Refosco dal peduncolo rosso
Torresella
Trento DOC
Moscato d'Asti