



NOZZE

MENU PRIMAVERA

APERITIVO IN GIARDINO

Bollicine magnum Mastro Binelli

Spritze

Negroni

Cocktail martini

Analcolico alla frutta

A buffet:

Tagliere di salumi con: mortadella di Bologna, Salame felino, Crudo di Parma,

Speck Alto Adige, crostoni con lardo di pata negra

Coni di bambù con tempura di verdure e totanetti

Cous cous alle verdure mentuccia e pescato

Focaccia Ligure con tonno e olive

Quiche alla cipolla rossa e formaggio di capra

Salvia zucchine carote melanzane in tempura

Bignè farciti con mousse di salmone affumicato e prosciutto cotto

Selezione di formaggi serviti con marmellate e miele

Bicchierini con: tartare di tonno avocado e semi di papavero

cocktail di gamberi

caprese da bere



NOZZE

MENU PRIMAVERA



carne cruda all'Albese con tartufo nero
mousse di bresaola con cialdine al parmigiano reggiano



A tavola:

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio tardivo asiago e gocce di amarone
Tortelli di rombo verdure croccanti e riduzione al gambero rosso



SECONDO PIATTO

Involtino di branzino e gamberi su caponata di verdure al miele Siciliano
Patate duchessa



PRE -DESSERT

Carpaccio di ananas allo zenzero candito ed il suo sorbetto



NOZZE
MENU PRIMAVERA

Torta nuziale



Caffè



VINI:

Arneis Veglio

Syrah Tasca d'Almerita

Trento DOC

Moscato d'Asti