

Diego & Chiara

oggi sposi

..Maggio 20..



# Menù

**Aperitivi di benvenuto con ricca scelta di cocktails alcolici ed analcolici accompagnato da un ricco buffet con:**

La polentina di Marano servita con:  
Lumache alla veneta, Baccalà alla vicentina  
Funghi della Val di Fassa, Seppioline chioggiotte

### **L'isola dei flambati a vista:**

Polpa di canguro al brandy, Ricciole di faraona al lime  
Gamberoni all'arancio, Brise marinate al timo

### **L'isola dei fritti con:**

Primizie dell'orto  
Gioielli del mare in tempura, salvia pastellata  
Crocchettine alla pizzaiola, Arancini all'amalfitana  
Panzerotti di Parma, Tortine filanti  
Olive ascolane, Frittelle di basilico o di rosmarino  
Frittelle con alghe di mare, Suppli cacio e pepe  
Polpettine di melanzane, Bocconcini di Camembert  
Bocconcini di cavolo viola, mini croissant salati

### **La dispensa di casa**

Strudel del nostro forno di stagione, crostini d'oca  
Buffet dei formaggi locali con marmellate  
Mousse varie con crostini e friselle  
Bresaola di Black Angus al balsamico di mirtilli  
Crudo di Parma con focaccia genovese  
Isola del Sushi della casa  
Mitili gratinati

### *Al Tavolo*

*Cestino di insalatine gentili con code di gamberi e nodini d'astice*



*Risotto con radicchio di Treviso, mirtilli e guarnito con crema di zucca*



*Tortellacci farciti di asiago e porcini e spadellati nel ristretto di monte e speck d'oca*



*Trilogia del sorbetto al frutto della passione, fragola e limone*



*Taglio di manzo alla "Princess"*

*Contorni assortiti*



*-Delizia della sposa*

Buffet di mezzanotte con cremerie, stuzzichini di frutta  
open bar con:  
mojito-cuba libre-gin lemon  
gin tonic-vodka lemon-  
vodka tonic-birra

## La Cantina:

*Rabosello "Soldà"*

*Soave "Castelcerino"*

*Valpolicella "Contràmalini"*

*Monterone "Soldà"*

*Moscato "Colli Euganei"*