

## ★ Menù ricevimento

### Cocktail di benvenuto con le isole degli Antipasti



#### **Drink:**

Cuvée extra dry

Spremute di frutta: arancia e pompelmo

Aperitivo analcolico

#### **Isola dei salumi:**

Prosciutto crudo al violino

Pancetta agli aromi

Salame del nostro fattore

il tutto accompagnato da croccanti grissini ai semi di papavero

#### **La griglia con:**

Spiedi di salsiccia e pollo profumati alle erbe fini del nostro orto

#### **Con la polenta macinata a pietra:**

Seppioline in guazzetto con capperi e olive

Polipetti alla Fatur

#### **Le frittiture in olio d'oliva:**

Melanzane e zucchine, olive e mozzarelle impanate

#### **Assortimento di formaggi:**

Branzi d'alpeggio, strachitunt, taleggio, caprini freschi e stagionati, scaglie di grana nella sua forma con gherigli di noci, grappoli d'uva e marmellate di nostra produzione

**Finger food da passeggio:**

Chupa chups di grana

Bignè alla fonduta tartufata

Caprese in trasparenza

Voulevant con spumoncino allo zola

Polpo arrostito con fiocco di patate

**Sfornati per voi:**

Panini assortiti con culatello e brie

Quiche Lorraine con spinaci e verdure

La classica pizza all'italiana con pomodoro, mozzarella e basilico



**Primo piatto**

Risotto mantecato ai funghi porcini

**Secondo piatto di pesce**

Filetto di orata su letto di verdure

Sorbetto ai frutti di stagione

## *Secondi piatti di carne*

Aletta di vitello al forno con patate duchessa  
Tagliata di manzo profumata al rosmarino con fascio di fagiolini

La torta nuziale di *Sposi...*  
... e il Buffet di Dolci



Mini bavaresi alle fragole  
Piccole crème brulée ai frutti rossi  
Yogurt drink  
Frutta e crema aromatizzata all'arancio  
Lecca lecca di zucchero  
Carpacci di frutta  
Biscotteria secca  
Torte da forno e crostate

Selezione di vini della nostra cantina in abbinamento