

★ 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

A Tavola

Antipasto

Cassöla di pesce con piovra, gamberone, cappasanta
e canolo croccante

Primi piatti

Carnaroli mantecato con verdure di stagione

Raviolo di polenta con gamberi e calamari



Sorbetto

Secondo piatto di carne

Filetto di vitello alla Rossini
con tortino di mais al formaggio di monte
e patate Dauphine



La torta nuziale degli *Sposi*
&
il Buffet di Dolci

I 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