

PRIMER PLATO:

Agnolotti de pasta fresca casera (de nuestra producción Checco il Pastaio) rellenos de berenjena frita, mozzarella de búfala y tomates cherry caramelizados

Celiacos y veganos: pasta sin gluten salteadas con verduras

SEGUNDO PLATO:

Solomillo de ternera en costra de hojaldre con culaccia de Parma y trufa

Patatas al horno con aroma a romero

Pisto de verduras

Menú sin cerdo y celíacos: filete normal

Vegetariano y vegano: tarta de verduras vegana

Sorbete de pomelo rosa

BUFFET DE FRUTAS Y TARTA DE BODAS:

Composiciones de fruta fresca de temporada y piña a la vista

SURTIDO DE POSTRES MONODOSIS EN VASO PEQUEÑO CON LOS SABORES DE:

Crema inglesa

Tres chocolates

Merengues

Delicia de limón

Bayas y frambuesas

Café

Selección de grappas y amargos

Agua mineral y sin gas

Vinos D.O.C.:

Ribolla gialla de la bodega Alturis (UD)

Valpolicella classico de la bodega Monte del Fra' (VR)

Postre:

Prosecco doc di Valdobbiadene de la bodega Benotto (TV)

Fior d'arancio de la bodega Colle Mattara (PD)

MENÚ INFANTIL (3-10 años)

- Buffet de aperitivos
- Pasta con salsa de tomate
- Milanesa con patatas fritas
- Buffet de postres