

PRIMO PIATTO:

Agnolotti di pasta fresca di casa (di nostra produzione Checco il Pastaio) ripieni con melanzane fritte, mozzarella di bufala e pomodorini caramellati

celiaco e vegano: pasta senza glutine padellata con verdure

SECONDO PIATTO:

Filetto di manzo in crosta di sfoglia con culaccia di Parma e tartufo

Patate al forno al profumo di rosmarino

Ratatouille di verdure

Menù senza maiale e celiaco: filetto normale

vegetariani e vegano: tortino di verdure vegano

SORBETTO pompelmo rosa

BUFFET DI FRUTTA E TORTA NUZIALE:

Composizioni di frutta fresca di stagione e ananas in bella vista

ASSORTIMENTO DI DESSERT MONOPORZIONE IN BICCHIERINO AI GUSTI DI:

Crema inglese

Tre cioccolati

Meringhe

Delizia al limone

Frutti di bosco e lamponi

Caffè

Selezione di grappe e amari

Acqua minerale e naturale

Vini D.O.C.:

Ribolla gialla della cantina Alturis (UD)

Valpolicella classico della cantina Monte del Fra' _ (VR)

Al dolce:

prosecco doc di Valdobbiadene della cantina Benotto (TV)

Fior d'arancio della cantina Colle Mattara (PD)

MENU BAMBINI (3-10 anni)

Buffet degli antipasti

Pasta al pomodoro

Cotoletta con patatine

Buffet dei dolci