

## Proposta “Chic”

Aperitivo di Benvenuto  
Cocktail analcolico alla frutta  
Prosecco

Angoli di degustazione:

I Salumi: Crudo di Parma alla morsa  
Salame felino al coltello  
Cubettata di mortadella  
Accompagnati da crostini di pane e grissini caserecci

Angolo della tigella con lardo, preparata al momento

Stuzzichinerie: cubo di mozzarelline e pomodorini pachino  
Olive all’ascolana  
Crudità di verdure in pinzimonio (finger)

Un angolo di Mare: piccolo trancio di pane nero con tonno fumè  
Conchiglia con polipo prezzemolato  
Forchetta di salmone arrotolato

Servito in sala:  
Bresaola della Valtellina olio, limone e rucola  
Verdure pastellate

\*\*

Risotto con frutti di bosco e Champagne Mum

Tagliolini di pasta fresca zucchine e gamberetti

\*\*

Fresco intermezzo al pompelmo rosa

\*\*

Tagliata di filetto radicchio e porcini

Accomodatevi all’angolo dei formaggi con composte di frutta e mieli  
Accompagnati da focaccine e spiedini di frutta

\*\*

Il sogno di Nozze con coppa di spumante dolce o secco

Caffè

Vini:  
Falangina, Barbera D’Asti