

Proposta “Haute Couture”

Aperitivo di Benvenuto
Coppa di Champagne e Cocktail ai frutti rossi analcolico
A seguire prosecco

Degustazioni ad angoli:

Le Prelibatezze: piccole polpettine di riso carnaroli al tartufo
Chique alle verdure dell'orto (agli aspagi in stagione)
Cannoncini di sfoglia ai wurstel
Insalatina di farro in cubo
Mousse di formaggella con aromi al cucchiaio

I Salumi: degustazioni di salami al taglio (campagnolo, di cinghiale, d'oca)
con focaccia e bocconcini di pane

Tigella con crudo di Langhirano , preparata al momento

Angolo del pesce: fritturina di calamari preparata al momento

Servito in sala:
Trittico del Mar Baltico (tonno, salmone, spada) con crostini e burro

**

Chicche di patate allo zafferano e semi di papavero in cialda di parmigiano
Risotto alle pere con gocce di zola

**

Trancetto di spada al calvados con patate prezzemolate e olio d'oliva

Fresca Delizia al Limone di Sicilia con scorrette di limone

**

Degustazione di formaggi di capra e non con marmellate di fragola e aceto balsamico, di fico, e arancia amara accompagnati da differenti qualità di pane
Degustando Nebbiolo, Barolo

**

Buffet di dolcetti: mousse, piccole tartellette alla frutta, piccoli tiramisù,
frutta fresca in cubo
degustazione di confetti (5 qualità)

e per finire il Sogno di Nozze con Prosecco

Caffè con cucchiaino di cioccolato

Vini:
gewurst traminner, chianti classico