

First Lady

Buffet rinforzato a Penisole

Cocktail frutta analcolico

Prosecco bollicine

Le sfoglie

Torte rustiche - Focaccine miste - Pizzette

Frittini misti caldi

(Verdurine - Olive ascolane - Foglie di salvia pastellate - Fiori di zucchini)

Taglieri di salumi

(crudo, lardo, pancetta, salame)

Rotoli di tramezzini

(carne e pesce)

Forma di Grana Padano

(In accompagnamento marmellate, frutta secca e miele)

Degustazione di formaggi freschi e stagionati

Finger:

Insalatina (o brochettes) di gamberi e fragole - Tiepido di polipo olio e limone

Gamberi songino e mais - Caprese scomposta - Pinzimonio

Bruschettine scomposte - Crema alle olive con pane croccante

Indivia Belga e mousse di caprino

Pane artigianale in vari tipi:

integrale, ai cereali, di segale e grissini caserecci

Riso Carnaroli con crema al basilico e robiola

Cappellacci neri al salmone, pomodorini canditi e clorofilla di maggiorana

Cuore di baccalà Black Cod con panure alle olive su vellutata di ceci

Sorbetti assortiti

Roast-beef caldo Irlandese alle erbe con sformatino di verdure

Pre dessert

Torta nuziale personalizzata

Caffè

Degustazione di Liquori

Vini Bianchi e Rossi della nostra cantina

Acqua e Bibite

Spumante

EURO 90,00 + 10% IVA - A PERSONA TUTTO INCLUSO