

Aperitivo a Gran Buffet

ANTIPASTI

Fantasia di Mare con Fasolari, Cozze, Vongole Veraci, Seppie e Piovra ai Sapori Mediterranei

Fiocchetto di Culatello di Zibello con Melone, Papaia, Germogli Primaveraili e Grissini di Pan Dolce

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Bagnato con Spumante e Mantecato con Ostriche

I Nostri Maccheroncini di Pasta all'Uovo con Astice, Pomodorini Pachino, Olive Taggiasche e Rucola Selvatica

SECONDI PIATTI

Scaloppa di Filetto di Cernia Dorata al Forno con Tagliolini di Verdure di Stagione, Pachino ed Olive Taggiasche

Sorbetto di Mezzo

Sella di Vitello cotto a Basse temperature con Salsa alla Senape e Patate Dorate al Profumo di Rosmarino

Centrotavola di Formaggi composti e Frutta

Dessert a Gran Buffet

DOLCE NUZIALE

Aperitivo a Gran Buffet

ANTIPASTI

Involtino di Pesce Spada alla Siciliana e Gambero al Vapore con Julienne di Finocchio marinato all'Aneto, Olive Taggiasche e Capperi di Pantelleria

Patè di Foie Gras su Crostino di Pane Casareccio con Mele Caramellate, Germogli Primavera e Confettura di Peperoni Rossi e Vaniglia

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli Bagnato con Spumante e Mantecato con Granchio Reale e Mazzetto di Asparagi Verdi

Le Nostre Orecchiette all'Uovo Spadellate al Ragù di Cervo e Porro Croccante, Scagliette di Parmigiano e Timo

SECONDI PIATTI

Filetto di Orata in Crosta di Patate ed Involtino di Melanzana al Garatin e Misticanza di Stagione

Sorbetto di Mezzo

Tagliata di Manzo Argentino con Fagioli Cannellini, Patate Dorate al Rosmarino e Salsa al Chianti

Centrotavola di Formaggi composti e Frutta

Dessert a Gran Buffet

DOLCE NUZIALE

Aperitivo a Gran Buffet

ANTIPASTI

Piccola Frittura di Mare con Tempura di Gamberi, Calamaro, Triglia, Fiori di Zucchina e Misticanza di Stagione

Carpaccio di Manzo Marinato alle erbe Fini con Julienne di Verdurine di Stagione e Tartufo

PRIMI PIATTI

I Nostri Fusilli all'Uovo con Bocconcini di Pescatrice, Zafferano, Olive Taggiasche, Pachino e Rucola Selvatica

I Nostri Ravioli al Ripieno di "Formai de Mut" con Pancetta Tostata, Foglie di Salvia, Burro Versato e Tartufo Nero

SECONDI PIATTI

Filetto di Salmone Scozzese "Red Label" Scottato al Forno con Riduzione di Salsa al Franciacorta, Gambero di Fiume ed Insalatina di Stagione

Sorbetto di Mezzo

Medaglione di Filetto di Manzo cotto a Basse Temperature con Salsa al Valcaleppio e Patate Dorate al Profumo di Timo e Mazzetto d'Asparago al Bacon

Centrotavola di Formaggi composti e Frutta

Dessert a Gran Buffet

DOLCE NUZIALE