



Menu Rosa

Aperitivo di benvenuto con analcolico della casa, Prosecco del Veneto e ricco buffet di stuzzichini:

Parmigiano Reggiano e noci

Bruschette al pomodoro fresco e basilica

Pesce spada affumicato con pomodorini di Sicilia

Cruditè di Tonno Rosso del Mediterraneo al pepe rosa

Tartare di salmone all'arancia

Insalata di mare con patate

Cocktail di gamberi in salsa maltese



Al tavolo:

Prosciutto crudo di Parma e salame nostrano bergamasco

Bresaola di cervo con rucola e scaglie di Grana

Involentino di pancetta, fagiolini e scamorza alla griglia

Tortino di patate con funghi Porcini e cipolle rosse

Sfogliatina calda al salmone e timo

Cappesanta gratinata al forno



Tagliolini neri con gamberi e capesante

Risotto mantecato al limone e scampi

Filetto di branzino al forno gratinato al rosmarino

Trancia di tonno al sesama nero cotta alla brace



Sorbetta al limone



Filetto di vitello con funghi Porcini e scaglie di grana



Torta nuziale

Caffè



Vini: Bianco: Chardonnay Az. Agr. Valpantena Veneto

Rosso: Nero d'Avola Az. Agr. Le Ravale Sicilia

Bollicine: Col Mesian Cuvee 910

Dolce: Moscato D' Asti

