

WEDDING MENU

APERITIVO

ALCOLICO ED ANALCOLICO

ANTIPASTI

LONZINO AFFUMICATO AL FAGGIO
ALL'OLIO E LIMONE

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO E
SALAME DI FELINO

ROSELLINE DI BRESAOLA
CON PHILADELPHIA E UVA

CANNONCINI ALLA MOUSSE DI MORTADELLA

BIGNÈ ALLA SPUMA DI SALMONE

ROAST BEEF IN CARPACCIO
CON GRANA E RUCOLA

VERDURE GRIGLIATE

BRUSCHETTE DI PANE CASERECCIO
CON CONCASSÈ DI POMODORINI

SPIEDINI DI FRUTTA

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL PESCE PERSICO O LASAGNETTA
AL PESCE PERSICO (CONSIGLIATA)

PIZZOCCHERI (DI PASTA FRESCA)
DELLA VALTELLINA

PASTA AL POMODORO PER I BIMBI

DESSERT & BEVERAGE

TORTA CHANTILLY (CON PANNA VEGETALE)
CON SPUMANTE SECCO E DOLCE.

ACQUA, BIBITE,
VINO BIANCO (MULLER THURGAU DOC),
VINO ROSSO (CHIANTI CLASSICO DOC).

*PREDISPOSIZIONE BUFFET
CON EVENTUALI TAVOLI,
PANE, TOVAGLIE, TOVAGLIOLI,
PIATTI E PIATTINI IN CERAMICA,
BICCHIERI IN VETRO, POSATE IN METALLO,
SERVIZIO (DUE ADDETTI) E SGOMBERO FINALE.*

NEL CASO SI NECESSITI DEL "SERVIZIO BAR"
PER IL RITORNO,
SI CALCOLINO € 5 IN PIÙ PER PERSONA.