

*Prosecco di Valdobbiadene,
Cocktail (mimosa, Bellini, Rossini),
Martini, Gin, Cocktail analcolici, Dry snacks,
Succhi di frutta misti (arancia, Pompelmo, Ananas),
Tartine assortite, Rotolini di tacchini e rucola,
Sformatini di ricotta e menta,
Varietà di salumi in scrigni di pane*

*Prosciutto intero alla morsa con focaccine,
Scaglie di reggiano con pere guarnite su forma intera
, Degustazioni di formaggi con miele e confetture
, Cannoli alla mousse di prosciutto,
Crostate vegetali,
Ciliegine di mozzarelle e pomodorini
Salmone intero affumicato al taglio
con crostini imburrati,
Carpaccio di cernia al coriandolo*

*Frittini espressi (fiori di zucca, salvia,
zucchine, melanzane, funghi, mozzarelline in carrozza,
Crema, rondelline di mele, gamberi,
ciuffetti di moscardini)*

Primi

Risotto Radicchio e Noci

Cavatelli Speck, Carciofi e Pachino

Tagliatelle ai Porcini e Tartufo

Secondi

Filetto di Maiale in Crosta di Funghi

Carciofi in Camicia

Sella di vitella in Salsa di Calvados e

Tacchinella Farcita

Verdure Gratinata

Torta nuziale

Trionfo di Frutta Sbucciata

Gran buffet di dolci

*Mimosa alla mela verde, Cornucopia di frolla
con crema Chantilly, Profitterolle di Zabaione
con Lamponi, Angolo del Flambè con Crêpes
Suzettes (grand marnier, Crema, Cioccolata)*

Liquori- Amari- Distillati

Caffè, Cioccolatini e Bon Bon

Open Bar