



MENÙ TRADIZIONALE

APERITIVO DI BENVENUTO

Cocktail alla frutta Rossini
Spumante brut selezione Borgo Santa Giulia
Acqua

A BUFFET

Pizzette ai vari gusti
Focaccia farcita
Salatini misti
Salmone affumicato con crostone di pane rustico
Forma di grana
Trecione di mozzarella fior di latte
Burrata di bufala
Gorgonzola al cucchiaio
Pesciolino fritto
Verdure in tempura
Salame al taglio e mortadella al taglio

ANTIPASTI SERVITI AL TAVOLO

Ventaglio di salmone affumicato con burro e crostone rustico
Insalata di gamberi e surimi di granchio
Ventaglio di tacchinella rosata con verdure julienne marinate e scaglie di Parmigiano
La sfoglia alla fonduta di gorgonzola e frutta secca
Tortino caldo alla verdure
Prosciutto crudo di Parma
Giardiniera di funghi
Speck con gocce di bufala

PRIMI PIATTI

Risotto con puntarelle di asparagi profumate al curry
Riccioli di pasta fresca con ragù di mare
Caramelle di pasta fresca alla bresciana con burro, salvia e pancetta croccante

SECONDI PIATTI

Il filetto di branzino in guazzetto mantecato al mais
Sorbetto alla frutta
Tagliata alla Robespierre con patate al forno profumate al rosmarino
Fesa di vitello al Franciacorta con trifolata di porcini

DESSERT

Torta nuziale
Composta tropicale di fragole e ananas al bicchiere
Il caffè con l'ultimo dolce peccato

DALLA NOSTRA CANTINA

Vini Bianco e Rosso selezione Borgo Santa Giulia
Spumante brut selezione Borgo Santa Giulia
Vino dolce

Euro 89,00

Se scegliete almeno tre servizi a richiesta avrete la prima notte
di nozze OMAGGIO presso Borgo Santa Giulia