



BORGO S. GIULIA
MENÙ CLASSICO



APERITIVO RINFORZATO A BUFFET

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala DOP (1.3.4.6.7.8.11)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella DOP, burrata di Adria e granello di pistacchi di Bronte (1.3.6.7.8.9)

Sfogliatine assortite* (1.3.4.6.7.8.9.10.11)

Focaccia farcita* (1.3.7.10)

Forma di grana in bellavista (3.7)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger di crostoni rustici con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1.7.12)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1.7.8)

Filetti di acciughe* pastellati (1.4)

Verdurine pastellate* (1)

Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1.2.4.14)

Olive all'ascolana* (1.3.7)

Affettatrice Berkel con speck tirolese e coppa piacentina (12)

Salame della Franciacorta al coltello (12)

Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1.7.12)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti:

Fettine di Marlin marinato* con burro e crostone di pane ai 5 cereali (1.4.6.7.8.11)

Vaporata con gamberi*, fagioli di soia e frutta esotica* (1.2.6.7)

Petto di tacchinella in carpaccio, verdure croccanti in agrodolce e crema di tonno (3.4.9)

Sformatino saporito alle zucchine* (3.7)

Fiocco di prosciutto di Langhirano con bocconcino di fiordilatte (7)

Bauletto di pasta sfoglia* su fondente ai formaggi (1.3.7.8.11)

Primi piatti:

Risotto al Franciacorta con scaglie di Bagoss (3.6.7.9.12)

Mezzelune di pasta fresca con burro fuso, salvia e pancetta croccante (1.3.7.8)

Calamarata di grano duro con spada, gamberi e verdure (1.2.4.6.9.12.14)

Secondi piatti:

Filetto di branzino* gratinato al pane aromatico con salsa di pomodorini, olive taggiasche e capperi (1.2.4.6.9.12.14)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6.9.12)

Medaglione di vitello con salsa allo zafferano e tris di verdure (6.9.12)

Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè