



BORGO S. GIULIA

MENÙ TRADIZIONALE



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:

Salmone affumicato, crostone integrale e spuma di burro all'aneto (1.4.6.7.8.11)

Cocotte di gamberi, edamame e melone (1.2.4.6)

Carpaccio di arista leggermente affumicato con legno di faggio, verdure croccanti e scaglie di grana (3.7.12)

Mini muffin salato alle primizie di stagione* (1.3.7)

Fiocco di Langhirano con carciofo alla romana (12)

Scrigno di sfoglia* su fondente ai formaggi (1.3.7.38.11)

Primi piatti:

Risotto con asparagi e fragole* (3.6.7.9)

Caramelle di pasta fresca alla bresciana con burro fuso e salvia (1.3.7.8)

Fusilli al ferretto di pasta fresca con ragout* di mare alla mediterranea (1.2.4.6.9.12.14)

Secondi piatti:

White cod* gratinato alle mandorle e pane verde su crema di piselli (1.2.3.4.6.7.8.12.14)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6.9.12)

Fesa di vitello cotta a bassa temperatura con salsa al Franciacorta e crema di mais (6.9.12)

Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè