



Menù “Piazza del Grillo”

Cocktail e vini per l’aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene cantina A.Ceresa

People cantina Poggio le volpi

Spritz, Bellini

Cocktail analcolico alla frutta

Acqua naturale e frizzante

Il buffet dell’aperitivo

Prosciutto di Parma alla morsa

Bocconcini di mozzarella di bufala

Caramelle di bresaola della Valtellina con caprino ed erba cipollina

Scaglie di grana in Forma

Gran soutè di cozze e vongole veraci

Salmone marinato agli agrumi su letto di insalatina novella

Mignon di vol au vent con patè di tonno e dadini di pomodorini a grappolo al profumo di basilico

Crostini di baguette con tapenade di olive taggiasche

Tartine di pane carrè di mare e di terra su trasparente

Insalata di radicchio rosso di Chioggia con l’arancia e le olive di Gaeta

Carpaccio di carciofi cimaroli con scaglie di parmigiano reggiano

Fritto di verdure pastellate

Olive ascolane
Mignon di suppli'
Crocchettine di patate

Pane di Lariano Genzano cotto a legna
Pane di terni senza sale
Focaccia al rosmarino
Grissini tostati al sesamo

Il pranzo al tavolo

Involtini di melanzane con tagliolini all'uovo in salsa di pomodoro e basilico
Cavatelli con broccolo romano, mazzancolle e pomodorini a grappolo
Lombetto di vitella in salsa alla salvia
Tortino di spinaci e carote
Caponatina di melanzane alla siciliana
(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

I vini al tavolo

Soave classico cantina Tedeschi
Lucchine Valpolicella cantina Tedeschi
Acqua naturale e Leggermente frizzante

Torta Nuziale

Spumante per brindisi

Il buffet dei dolci e del caffè

Frutta in bellavista

Cestino di petali d'arancio con sorbetto al mandarino

Tiramisù al bicchiere

Mont blanc di castagne al bicchiere

Crostate di marmellata di frutta

Cantuccini con Grecale moscato di Sicilia

Caffè espresso, decaffeinato espresso, orzo espresso