

Menù "Anita"

Cocktail e vini per l'aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene doc extra dry cantina "A.Ceresa"

People doc "08 Lazio cantina "Poggio le volpi"

Cocktail alcolici, Bellini, Garibaldi

Cocktails analcolici alla frutta

Varietà di succhi di 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 soute di cozze e vongole veraci

Carpaccio di 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 supplì

Crocchettine di patate

Pane di Lariano bianco cotto a legna

Pane di terni senza sale

Focaccia al rosmarino

Grissini tostati al sesamo

Il pranzo al tavolo

*Involtini di sfoglia all'uovo con ricotta di bufala infornata in salsa d'arancia
Orecchiette sulla spianatoia con calamaretti e zucchine in fiore al profumo di
maggiorana*

Millefoglie di vitello con melanzane e pomodoro al profumo di salvia

*Tortino di spinaci e carote
Caponatina siciliana di verdure
(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)*

I vini al tavolo

*Soave classico Veneto "08 cantina "Tedeschi"
Lucchine Valpolicella Veneto "08 cantina "Tedeschi"
Acqua naturale e Leggermente frizzante*

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
Brachetto D'Acqui
Prosecco di Valdobbiadene
Caffè espresso in cialda di cioccolato*

Torta Nuziale