

**MENÙ DELLA TRADIZIONALE
CON APERITIVI A BUFFET E
SERVIZIO AL TAVOLO**

APERITIVI DI BENVENUTO

ANALCOLICI ALLA FRUTTA, APEROL SPRITZ,
PROSECCO DOC CANTINA VAL D'OCA, LAMBRUSCO ROSÈ SPUMANTE LUSVARDI
ACQUA MINERALE LISCIA E CON GAS
FRITTATINA, PIZZETTE ,ERBAZZONE, BRUSCHETTE
SALAME, MORTADELLA, FINOCCHIONA

ANTIPASTI

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO
TORTINO DI ZUCCHINE CON SPECK E FIOR DI LATTE
SFORMATO DI PORRI E SALSA DI PECORINO DELLE NOSTRE MONTAGNE
LOMBO STAGIONATO CON JULIENNE DI PEPERONI AL BALSAMICO

PRIMI

RISOTTO CON TALEGGIO E NOCCIOLE
TORTELLI DI ERBETTE E RICOTTA

SORBETTO

LIMONE

SECONDI

ARROSTO DI MAIALE AL FORNO CON PATATE
ROSETTINE DI VITELLO CON PROSCIUTTO E SALVIA

LA CANTINA

LAMBRUSCO DELL' EMILIA – AZ. AGRICOLA CUCCHI
GUTTURNIO COLLI PIACENTINI (FERMO) - AZ. AGRICOLA GAZZOLA
MALVASIA E MOSCATO - CARRA DI CASATICO

CAFFÈ ESPRESSO E CARRELLO DEI LIQUORI

POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE;

TORTA NUZIALE
GRAN BUFFET DI DOLCI
GRAN BUFFET DI FRUTTA
CASCATA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON FRAGOLE
ANGOLO DEI CONFETTI
OPEN BAR