

MENU' DELLA TRADIZIONE CON ANGOLI DEI SAPORI

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

L'angolo del bere

ANALCOLICI ALLA FRUTTA, APEROL SPRITZ, PROSECCO DOC CANTINA VAL D'OCA
LAMBRUSCO ROSÈ SPUMANTE LUSVARDI, ACQUA MINERALE LISCIA E CON GAS

L'angolo dei salumi

SALAME, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE IN MORSA, MORTADELLA, FINOCCHIONA
BOCCONCINI DI GNOCCO FRITTO

L'angolo degli stuzzichini

FRITTATINA, PIZZETTE, ERBAZZONE, BRUSCHETTE, BOMBA PUGLIESE CON CROSTINI
ZUCCHINE, CAROTE, ANELLI DI CIPOLLA IN PASTELLA

L'angolo dei formaggi

FORMAGGI A PASTA MOLLE E DURA CON MOSTARDE E MIELE

L'angolo dei finger food

MOUSSE DI PROSCIUTTO CON LE OLIVE
STRACCETTI DI POLLO CON GAMBERETTI E SEDANO
POMODORI E BUFALA

ENTREE

SFORMATO DI PORRI CON SALSA DI PARMIGIANO

PRIMI

RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON TARTUFO NERO
CAPPELLACCI DI PATATE MANTECATI AL BURRO CON GRANELLA DI NOCI

SORBETTO

LIMONE

SECONDI

BRICIOLINE DI MAIALINO DA LATTE AL FORNO IN ERBE FINI
PATATE AL FORNO E INSALATA MISTA

LA CANTINA

LAMBRUSCO DELL'EMILIA – AZ. AGRICOLA CUCCHI
CHIANTI - FATTORIA LE SORGENTI
MALVASIA E MOSCATO – CARRA DI CASATICO

CAFFÈ ESPRESSO E CARRELLO DEI LIQUORI

DA CONTEGGIARSI A PARTE

TORTA NUZIALE

GRAN BUFFET DI DOLCI

GRAN BUFFET DI FRUTTA

CASCATA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON FRAGOLE

ANGOLO DEI CONFETTI

OPEN BAR