

Cocktail di benvenuto " In Terrazza"

Prosecco San Venanzio

Cocktail Analcolico

Caramelle di fichi con patè di fegatini di pollo al tartufo nero
Cialde di parmigiano e pere croccanti
Mini quiche con scarola e speck
Chips di riso al nero di seppia e cocco, zafferano, rapa rossa e Gin
Provette di melone, anice e speck croccante
Club sandwich al tonno affumicato con legna d'arancio
Focaccia a lievitazione naturale con crescita liquida al pepe nero

Corner del fritto

Pesciolini fritti con verdure di stagione e timo al limoncino
(carciofi, carote e cavolo nero)
Grissino fritto con crudo Marco D'Oggiono riserva

Menu

Involentino di melanzana, ricotta, salmone affumicato con legna
di mandarino, e zeste di arancia candita da noi

Raviolo farcito di branzino, cipollotto, olive Taggiasche e topinambur

Risotto con asparagi, Tocai, e pepe nero

Sorbetto al sambuco e lime

Controfiletto lardellato al rosmarino e salvia, polline delle nostre api,
mammole all'olio extravergine e Isoppo

Torta Nuziale

Buffet di gelati (utilizziamo latte di fattoria)

Caffè

Vini:

Capriano del Colle "Torrazza"
Valpolicella Classico Degani
Prosecco di Valdobiadene Extra Dry San Venanzio - Moscato d'Asti Rizzi

**Questa è una bozza di menù, può essere variato e
comunque seguirà
la stagionalità delle piante**