

# Menù "Arena"

## Buffet di Aperitivi ed Antipasti

**Crocanti verdure di stagione** in tempura di farina di riso

### Sfizziosità salate fritte

mozzarella in carrozza, olive all'ascolana

### Dal mare:

code di mazzancolle e bocconcini di baccalà in tempura alle erbe

### Tartellette salate di pasta brisée

al tartufo e nocciola, al pistacchio e caviale di trota

### Cornetti alla crema pasticceria salata

speck d'oca e polvere d'olive, ricotta al basilico e trota affumicata

**Scaglie di Grana Padano** riserva speciale "Senior 20"

### Mostarda piccante modenese

a pezzettoni, marmellate e miele d'acacia

### Finger food

di pesce, carne e verdura in nove tipologie

### Selezione di tagliere di salumi pregiati della Pianura Padana:

culatello affinato al Ripasso, coppa Voleggiana, pancetta tesa alle erbe di montagna, soppressa dei Lessini con aglio, giardiniera agrodolce di verdure

### Schizzotto al prosciutto crudo

focacce di patate alle diverse farciture, grissini stirati a mano

## Primi Piatti

### Risotto all'asiago e rosmarino

con guanciale di maialino croccante

### Turbante di crespella mediterranea

con ricotta, mozzarella di bufala, melanzane al funghetto, pomodorini confit e punti di basilico

## Secondo Piatto

### Scaloppata di vitello da latte

su rustico di patate arrostiti accompagnata da baby ortaggi (carotine, finocchietto, pannocchia)

## Sorbetto al cucchiaino

Tutti frutti con meringa sbriciolata e semi di papavero

## Dolce nuziale

della pasticceria "Antoniazzi"

## Caffè 100% arabica

accompagnato da piccola biscotteria

## Vini

### All'aperitivo

Durello Brut Charnat "Torre dei Vescovi"  
Cocktail analcolici e succhi

### In tavola

Gambellara "Vitevis"  
Pinot Nero "Vitevis"

### Brindisi Nuziale

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Tenuta Degli Ultimi"  
Moscato d'Asti DOCG "Mongioia"



TENUTA  
SAN MARTINO

# Piatti alternativi ... MENU' "ARENA"

## Primi Piatti

**Risotto al salmone dei fiordi**  
con fedi nuziali dorate sfumato al Franciacorta

**Risotto con pesto ai fiori di zuccina e burrata pugliese**

**Risotto allo zafferano con speck d'oca**  
e guazzetto di arance glassate

**Paccheri avvolti nel crudo dolce**  
con ricotta fresca, spinacino e noci

**Gnocchetti con trilogia di asparagi**  
e guancialino croccante (aprile - maggio)

## Secondi piatti

**Lingotto di controfiletto di manzetta Prussiana**  
su battuto di taggiasche, rosmarino e olio del Garda  
con involtino croccante di caponata di verdure dal cuore di bufala

**Filetto di maialino con salsa alla senape antica**  
e bacche di pepe rosa su rustico di patate con purea di rapa rossa e baby ortaggi

**Sella di maialino da latte croccante laccata al miele**  
accompagnata da patata al basilico

**Ombrina al forno su appoggio di verdure orientali**  
e patata novella al sale con crema di formaggio fresco



**TENUTA  
SAN MARTINO**