

# Menù "San Martino"

## Buffet di Aperitivi ed Antipasti

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

**Sfizioosità salate fritte** mozzarella in carrozza, olive all'ascolana

### Dal mare:

code di mazzancolle e bocconcini di baccalà in tempura alle erbetto

### 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 Valeggiana, 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

### Insalate di cereali:

quinoa con pomodorini ed olive taggiasche, orzo con basilico e pinoli, farro con verdurine e petto di pollo

### Selezione di formaggi freschi:

ricottine, burrata pugliese, burratine al tartufo, mozzarelline fior di latte con carpaccio di pomodoro Cuor di bue

### Crudo San Daniele 20 mesi

**Gratinato di mare** con capesante, gamberoni, canestrelli ed ostriche

### Frittura di laguna:

calamaretti, acquadelle, schie e pesce di paranza con polenta biancoverla

## Primi Piatti

### Risotto

con scampi, robiola e zeste di agrumi

### Conchiglione di Gragnano

con cuore di mare e guazzetto di calamaretti

## Secondo piatto

### Filetto di manzetta prussiana

in camicia di crudo al tartufo nero dei Lessini accompagnato da involtino croccante di pasta filo ripieno di caponata di verdure dal cuore di bufala

### Selezione di formaggi italiani e francesi a buffet

pane speziato e pan di fichi, mostarde e miele

## Sorbetto al cucchiaino

Mango, lime con meringa e semi di papavero

## Buffet di frutta

## Dolce nuziale

 della pasticceria "Antoniuzzi"

## Caffè 100% arabica

 accompagnato da piccola biscotteria

## Vini

### All'aperitivo:

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Tenuta degli Ultimi"  
Cocktail analcolici e succhi

### In Tavola

Soave Doc Biologico "Fasoli Gino"  
Valpolicella Doc Biologico "Fasoli Gino"

### Birndisi Nuziale

Franciacorta Brut Biologico "La Montina"  
Moscato d'Asti DOCG "Mongioia"



TENUTA  
SAN MARTINO

# Piatti alternativi ... Menù "San Martino"

## Primi Piatti

**Risotto**  
alla fagianella e Cognac

**Risotto**  
all'astice blu ed oro di bottarga

**Fusilloni**  
alla faraona francese e tartufo nero

**Ravioli fatti a mano**  
burrata e lime con salamella e cicorino saltato

## Secondi piatti

**Ombrina con spiedino di mare**  
su pavè di patata rossa e baby ortaggi

**Filetto di manzo in camicia di crudo al tartufo nero**  
patate alla provenzale e involtino di caponata di verdure dal cuore di bufala

**Fracoste di black angus ai sentori di griglia**  
con cipollotto dolce, patata rossa e viola



**TENUTA  
SAN MARTINO**