

Menù "ARENA"

Buffet di Aperitivi ed Antipasti

Crocanti verdure di stagione in tempura di farina di riso;
Sfiziose 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 brisèe 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 in 9 tipologie di pesce, carne e verdura;

Selezione di taglieri 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, focacce di patate alle diverse farciture,
Grissini stirati a mano.

Menù Servito

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 vitella da latte su rustico di patate arrostate,
accompagnata da baby ortaggi (carotine, finocchietto, pannocchia)

Sorbetto al cucchiaino

Tuttyfrutti con meringa sbriciolata e semi di papavero

Dolce nuziale della Pasticceria "Antoniazzi"

Caffè 100% Arabica accompagnato da biscotteria artigianale

Vini in bottiglia

All'aperitivo: Durello Brut Charnat "Torre Dei Vescovi", Cocktail analcolici

Al tavolo: Soave Cà di Alte "Vitevis"

Pinot Nero Cà di Alte "Vitevis"

Brindisi Nuziale: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Tenuta Degli Ultimi"
Moscato d'Asti DOCG "La Trava"