

Menù "SAN MARTINO"

Buffet di Aperitivi ed Antipasti

Croccanti 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.

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

Insalate di cereali: quinoa con pomodorini ed olive taggiasche,
orzo con basilico e pinoli, farro con verdure e petto di pollo

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 biancoperla

Menù Servito

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 fillo
ripieno di caponata di verdure dal cuore di bufala

Sorbetto al cucchiaino

Mango, lime con meringa e semi di papavero

**Selezione di formaggi italiani e francesi a buffet,
pane speziato e pan di fichi, mostarde e miele**

Buffet di frutta

Dolce nuziale della Pasticceria "Antoniazzi"

Caffè 100% Arabica accompagnato da Piccola biscotteria

Vini in bottiglia

All'aperitivo: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore "Tenuta Degli Ultimi"

Cocktail analcolici

Al tavolo: Soave Doc Biologico "Fasoli Gino"
Valpolicella Doc Biologico "Fasoli Gino"

Brindisi Nuziale: Franciacorta Brut "Villa"
Moscato d'Asti DOCG "La Trava"