

Aperitivo e Antipasto al buffet:

Verdurine Fritte - Canapes.

Angolo Sushi, Sashimi e Nigiri.

Ostriche- Insalata di Piovra - Mazzancolle al vapore, finocchio e arancia- Pomodorini con tartar di Salmone all'erba cipollina- Baccalà in pastella- Alici fritte e marinate, Baccalà mantecato con olive, capperi e pomodori secchi – Stecchini di Salmone fumè e ananas – Tartar di Tonno, Salmone, Spigola e Gamberi – Moscardini in guazzetto di piselli – Salmone marinato all'arancia – Carpaccio di Tonno e valeriana.

Prosciutto Nazionale - Tartar di manzo con pane croccante - Bruschettina con Carpaccio e funghi champignon - Crema di Broccolo, cozze e pecorino - Assortita di Salumi – Tamburello di capresina – Frittata di prosciutto e fontina - Treccia di bufala- Capocollo di Maiale speziato in crosta di pane, porcini e castagne - Degustazione di formaggi con le nostre confetture.

Panetti, focacce, pane aromatizzato e grissini.

Primi:

Calamarata "ai sapori di mare" mantecato con cimette di broccoli.

Fregnacce con julienne di pancetta, funghi porcini, galletti, castagne marroni e pimento della Jamaica.

Secondo:

Astice alla griglia con insalata di patate, erba cipollina, frutti di mare e citronette al caviale.

Sorbetto al mandarino e frutti di bosco.

Maialino marinato nel miele e mosto d'uva, cotto su legno di castagno con purea di zucca e melanzanina alla parmigiana

Degustazione dei "nostri" Cioccolatini e Rum.

Dessert:

Dolce Nuziale, Dolci misti al cucchiaino e Frutta.

Vino: Sauvignon "Alois Lageder"

Amarone della Valpolicella "Leni"

Spumanti: Franciacorta, Moscato e Brachetto d'Acqui.