

*I SEGUENTI MENU PER BANCHETTI NUZIALI COMPRENDONO:*

*Ricco aperitivo composto da spumante con frutta frullata,  
cocktail analcolico, prosecco, vino bianco, minerali,  
stuzzichini caldi e freddi a cura dello chef*

*Vini selezionati della nostra cantina da accostare al menu scelto,  
acqua minerale, spumante brut e moscato rosa  
da abbinare al dolce nuziale*

*Centro tavola floreali*

*Stampa menu*

\*\*\*\*\*

*Proposta nr. 1 a Euro 75,00*

**ROLLE' DI CONIGLIO FARCITO  
CON INSALATINE E MISTICANZE D'AUTUNNO ALL'ASPERUM**

\*\*\*\*\*

**AGNOLOTTI RIPIENI DI PESCE DI LAGO  
AL RAGU DI ORTAGGI DI STAGIONE**

\*\*\*\*\*

**SORBETTO AL POMPELMO ROSA E LIME**

\*\*\*\*\*

**LOMBATA DI VITELLO ARROSTITA AL TIMO  
CON MILLEFOGLIE DI PATATE E PORRI STUFATI**

\*\*\*\*\*

**CARPACCIO DI ANANAS MARINATO AL MARASCHINO  
CON FIORDICOCCO E COULIS DI LAMPONI**

\*\*\*\*\*

**DOLCE NUZIALE**

\*\*\*\*\*

**CAFFE'**

*Proposta nr. 2 a Euro 80,00*

**CARPACCINO DI MANZO CON SALSA DELICATA AL RAFANO  
E MISTICANZE DI STAGIONE**

\*\*\*\*\*

**RAVIOLI DI PATATE FARCITI CON PORCINI E BITTO  
AL SUGO D'ARROSTO**

\*\*\*\*\*

**SORBETTO AL LIMONE  
CON CREMA DI RIBES**

\*\*\*\*\*

**CARRE' DI VITELLO FARCITO IN CROSTA  
VERDURE DI STAGIONE**

\*\*\*\*\*

**PERE GLASSATE AL BRACHETTO  
CON FIORDILATTE SPEZIATO**

\*\*\*\*\*

**DOLCE NUZIALE**

\*\*\*\*\*

**CAFFE'**

*Proposta nr. 3 a Euro 85,00*

**"LE DELIZIE DEL LARIO"**

**ANTIPASTO DI PESCE DI LAGO PREPARATO IN DIVERSI MODI**

\*\*\*\*\*

**LO SFORMATINO DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA  
CON RAGOUT DI POMODORO FRESCO E OLIVELLE DEL LARIO**

\*\*\*\*\*

**RISOTTINO AGLI AGRUMI E TIMO LIMONATO  
CON CODE DI GAMBERI**

\*\*\*\*\*

**SORBETTO DI MELE AL CALVADOS**

\*\*\*\*\*

**FILETTO DI MANZO AL FORNO CON PORCINI TRIFOLATI  
PATATE FONDENTI E FLAN DI ZUCCHINE**

\*\*\*\*\*

**LA ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO  
ALLO ZENZERO CON FIORDILATTE**

\*\*\*\*\*

**DOLCE NUZIALE**

\*\*\*\*\*

**CAFFE'**