



Molino  
Marco



## Menù Girasole

### L'aperitivo di benvenuto:

Prosecco, Sangria  
Analcologici, Spritz  
Succhi frutta

### Stuzzichini e antipasti a Buffet

#### Isole salumi e formaggi

Scaglie di grana in forma  
Selezione di formaggi  
Crostino di patate con lardo e miele  
Taglieri di salumi  
Fagottini di bresaola e caprino  
Crudo al taglio

#### Isola frittini

Verdure pastellate  
(zucchine-melanzane)  
Olive ascolane  
Alici butterfly

#### Isole stuzzicherie

Pizzette e sfogliatine  
Gaspacio  
Miniquiche  
Frittatine ai profumi dell'orto  
Mousse di ricotta al pesto leggero  
Fantasie dello chef

### Grigliatine di carne

\*\*\*\*\*

### Servito al tavolo

Capriccio di crostacei con salsa armoricana

\*\*\*\*\*

Riso Prosecco e limone  
Triangoli alla rucola con robiola e pachino

\*\*\*\*\*

Sorbetto al limone

\*\*\*\*\*

Rosette di vitello al pepe rosa  
con patate al forno

\*\*\*\*\*

Forta Nuziale

\*\*\*\*\*

Buffet di dolci monoporzione

\*\*\*\*\*

Caffè

#### I Vini:



- ❖ Montepulciano
- ❖ Nebbiolo
- ❖ Cortese Piemonte
- ❖ Chardonnay
- ❖ Prosecco Valdobbiadene
- ❖ Moscato Piemonte

€ 80,00 a persona