



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