



Menù Mimosa

L'aperitivo di benvenuto

Gran buffet di aperitivi a isole

Isola salumi e rustici

Isola formaggi

Isola del pane

Isola dei frittini

Isola dell'orto

Isola delle stuzzicherie e finger food

(vedi dettaglio allegato)

Salmon in bellavista

Servito al tavolo

Sformato di asparagi con fonduta al parmigiano

Riso Carnaroli con ragù di scampi e zeste d'arancia

Pansotti al crudo su vellutata di fior di latte e crudo croccante

Sorbetto al Campari e pepe rosa

Filetto di Angus al forno con salsa perigourdine

con patate sabbiose

Acqua minerale

Torta Nuziale

Barbera Piemonte, Nebbiolo

Cortese, Chardonnay

Buffet di dolci e frutta fresca

Prosecco Valdobbiadene

Moscato Piemonte

Caffè

A disposizione grappe e amari

€ 90,00 a persona



Menù Mimosa

Dettagli aperitivo e isole antipasti

L'aperitivo di benvenuto

Prosecco Valdobbiadene

Aperol Spritz

Hugo

Sangria

Analcolici e succhi di frutta

Acqua minerale gasata e naturale

Gran buffet di aperitivi a isole

Isola salumi rustici

Taglieri di salumi:

Speck del Trentino

Salame felino

Coppa

Pancetta lardellata

Prosciutto crudo al taglio

Isola formaggi

Scaglie di grana in forma

Selezione formaggi delle nostre valli:

Toma del Mottarone

Castelrosso

Maccagno

Sbirro

con confetture in abbinamento

Segue.....

Isola del pane

Pane rustico con lievito madre

Pane alle noci, alle olive e al sesamo

Grissini artigianali

Focacce

Isola dei frittini

Verdure in tempura

Anelli di cipolla

Olive ascolane

Polpette di melanzane

Alici butterfly

Chips di patate con lardo e miele

Isola ortolana

Crudit  di verdure al bicchiere

Frittatine ai profumi dell'orto

Miniquiche

Isola delle stuzzicherie e finger food

Pizzette e sfogliatine

Cialdine di pecorino con fave e pancetta

Fantasie di finger food:

Fagottini di bresaola con caprino

Mousse di ricotta

Mini caprese

Tonno e salmone affumicati

Spada marinato

Terrina di piovra con emulsione al basilico

Petto d'anatra su pan brioche all'arancia

Piccola capponata alla mentuccia

Vitello tonnato

Carpaccio di manzo