



## Menù Mimosa

### L'aperitivo di benvenuto:

Prosecco, Sangria  
Analcolici, Spritz  
Succhi frutta

### Stuzzichini e antipasti a Buffet

#### Isole salumi e formaggi

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

#### Isola fruttini

Verdure pastellate  
(zucchine-melanzane)  
Olive ascolane  
Alici butterfly

#### Isole stuzzicherie

Pizzette e sfogliatine  
Gaspacio  
Involtini di melanzane  
Frittatine ai profumi dell'orto  
Miniquiche  
Bignè salati  
Tagliata di polipo con sedano bianco  
Fantasia di finger food al  
cucchiaino o bicchiere

### Salmon e bellavista

\*\*\*\*\*

### Servito al tavolo

Sformatino zucchine e carote con fonduta

\*\*\*\*\*

Riso con ragù di scampi e zeste di arancia  
Maltagliati gamberi e zucchine in fiore

\*\*\*\*\*

Filetto alla Wellington  
con patate al forno

\*\*\*\*\*

Torta Nuziale

\*\*\*\*\*

Buffet di frutta fresca  
con zucchero canna e Maraschino

\*\*\*\*\*

Caffè

### I Vini:



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

€ 85,00 a persona