

MENU di NOZZE

Aperitivo a Buffet e "a passaggio"

Bicchierini di formaggio cenerino servito con mostarda di cipolla rossa e noci
Canapés con pomodoro e mozzarella
Canapés con gamberetti e salsa alla soja
Bocconcini di caprino alle spezie e alle erbe
Barchettine di pasta briséé con salsa alle verdure e dadolata di provola affumicata
Cocchetti di cuscus allo zafferano con mirepoix di zucchini
Crostini mignon con crema di carciofi e scaglie di Parmigiano

La Bouvette delle Bevande

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.
Muller Thurgau frizzante Maximillian
Spremuta di arancio rosso
Succo di mela verde
Succo di mirtillo
Chardonnay Albizzia Frescobaldi
Soft drinks
Acque minerali

Menu servito al tavolo
- Quattro portate servite al tavolo: antipasto, primo, secondo, torta nuziale -

Antipasto

Tortino di pappa al pomodoro su salsa alle noci e olio al basilico
Oppure
Lonzino stagionato su letto di valeriana, servito con scaglie di pecorino stagionato
Oppure
Carpaccio di bue affumicato, servito con tagliata di carciofi freschi (in stagione) e citronette
Oppure
Un primo piatto di pasta di semola o risotto

Primo piatto

Risotto al Prosecco con lamponi e fondo di scalogno dolce
Oppure
Qualunque altro primo piatto a base di pasta di semola, riso o zuppa
(Supplemento per pasta farcita o crespelle e supplemento per risotti serviti nel cestino parmigiano)

Secondo piatto

Cosciotto di maiale in agrodolce con Prugne
Turbantino di Spinaci
Melanzane alla griglia
Oppure
Arista toscana lardellata con paté di olive taggiasche
Oppure
Faraona all'arancio
Oppure
Tacchinella ripiena con marroni e salsiccia
Oppure
Controfiletto di Manzo al mosto cotto
(supplemento euro 4,00)

La Cantina in abbinamento

Chardonnay Albizzia Marchesi de' Frescobaldi
Vernaccia S. Gimignano La Bertesca
Sauvignon Colli del Codroipo
Rèmole IGT Toscana Marchesi de' Frescobaldi, FIRENZE
Da Vinci Chianti D.O.C.G., Cantine Leonardo da Vinci, FIRENZE
Chianti Classico D.O.C.G., Cantine Lorini, Tavarnelle Val di Pesa, FIRENZE
Moscato naturale Asti vignaioli di Canelli

La torta nuziale
Torta Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato
oppure con frutti di bosco, preparata a vista

Dopo Cena - Open Bar

Amaro Averna

Amaro Montenegro

Gin Bosford

Grappa di Chardonnay

Jack Daniels

Glen Grant

Wodka wiborowa o Moskoskaja

Limoncello

Rhum Avana Club

Spumante

Caffé espresso

acqua minerale

Ciocolatini di produzione artigianale

Bicchierini di panna con fragole

Piccoli cestini di frolla con frutta

Uva glassata al cioccolato