

MENU' DI CARNE & PESCE

APERITIVO ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI

VINO PROSECCO D.O.C., COCKTAIL DI FRUTTA , PICCOLI ASSAGGI DI SFOGLIATINE E PANI
(STRUDEL DI SPINACI – NASTRONI CON SALAMELLA – TORTINA AL FORMAGGIO – CORNETTO SALATO
CON SALMONE – FOCACCIA CON ALICI E BURRATA)
– **frittino dell'adriatico** SERVITO IN CONO DI BAMBU'.

ANTIPASTO A BUFFET

MAZZANCOLLE SCOTTATE CON PANCETTA
INSALATA DI POLIPO PATATE E OLIVE
VONGOLE CON CREMA DI PISELLI
TAGLIATA DI SEPIE E PISTACCHIO,
PROSCIUTTO DI TONNO
CAPESANTE IN GUAZZETTO
CANNOCCHIE BOLLITE "NATURE"
SALUMI (CRUDO DI MONTAGNANA, SALSICCIA PASSITA 20GG.)
PORCHETTA DI MANGALIZA "PRESIDIO SLOW FOOD"
ROAST-BEEF DI MANZETTA SALE & PEPE
CARPACCIO DI ANGUS U.S.A. CON SCAGLIE DI SALE AL LIMONE
GALLETTO FRITTO IN CROSTA DI PANKO
PETTO DI QUALGLIA SCOTTATO CON LARDO DI PATANEGRA
CREMA DI ZUCCA CON PROSCIUTTO CROCCANTE E ROSMARINO

IL PADELLONE : **SHOW COOKING** CON COZZE E POMODORINI

Nota : il padellone può diventare un primo piatto " show " aggiungendo la pasta !!!

PRIMI PIATTI SERVITI AL TAVOLO

TORTELLI RIPIENI DI ZUCCHINE E MANDORLE TOSTATE (vegetariano)
RISOTTO bio camaroli CON CANESTRELLI E BURRATA

SECONDO AL TAVOLO :

nel caso di uno :

CARNE : maialino al forno " slow cooking " laccato al miele di figlio

PESCE : branzino con crema di rapa e verdure dell'orto

nel caso di due assaggi :

TAGLIATA DI MANZETTA & TAGLIATA DI TONNO

" healthy cooking " SERVITA CON PIASTRA DI SALE DI CERVIA : ogni ospite "aggiusta la
cottura naturale a suo piacere..."

SORBETTO "NATURE" DI FRUTTA STAGIONALE

TORTA DI NOZZE (**EXTRA CONTO**)

CAFFE'

**BANCHETTO DEI LIQUORI E DISTILLATI : UN ANGOLO DEDICATO AGLI OSPITI , SELF SERVICE , CON
AMARI E LIQUORI (LIMONCINO E LIQUIRIZIA) , GRAPPA .**

CANTINA : Prosecco d.o.c. , Rosso e Bianco Fermi, Rosso Frizzante - SELEZIONE VILLA FERRI