

Menù nuziale Liliu

Cocktail a base di frutta alcolico e analcolico
fantasia di piccoli stuzzichini dello Chef



Crudo di Parma e spicchi di kiwi
Speck delle alpi Carniche
Rosette di cotto affumicato alla brace
Salame Piacentino in bellavista
Involtino di bresaola con spuma di caprino e cedro candito
Carpaccino di manzo con julienne di champignon freschi
Woul a vent con porcini e fondue di Bitto
Salmon scozzese al pepe verde
Cappesante gratinate

Insalatina di granchio con mozzarelline, pomodorini e rughetto selvatico



Grana di riso con ragout d'anatra e scaglie di Valdostana D.O.P.
Pennette di Gragnano al salmone e zucchine
Piccoli cannelloni gratinati agli asparagi



Bianco d'orata su spuma di Brut
Patate tornite al vapore



Sorbetto al lime caraibico



Medaglioni di manzo alla Tournedois
Noce di tacchinella al pistacchio di Bronte
Novella al balsamico e pomodorini gratin



Macedonia d'ananas, gelato alla crema e panna



Torta nuziale



Caffè e correzioni

Acque minerali, Dolcetto, Verduzzo, Prosecco brutt e moscato d'asti.

Tutto a € 55,00

Menù nuziale Orchidea

Cocktail a base di frutta alcolico e analcolico
fantasia di piccoli stuzzichini dello Chef



Crudo di Parma e spicchi di kiwi
Speck delle alpi Carniche
Rosette di cotto affumicato alla brace
Salame Piacentino in bellavista
Involtino di bresaola con spuma di caprino e cedro candito
Carpaccino di manzo con julienne di champignon freschi
Woul a vent con porcini e fondue di Bitto
Salmon scozzese al pepe verde
Cappesante gratinate

Insalatina di granchio con mozzarelline, pomodorini e rughetto selvatico



Riso ai funghi porcini
Ravioli di magro con verdure e zafferano
Paccheri napoletani allo scoglio e basilico



Filetto di salmone al cartoccio
Varietà d'ortaggi spadellati al tegame



Sorbetto alla papaya



Chateau Brian con rughetto e parmigiano in scaglie
Faraona reale al San Daniele
Fagiolini al burro d'alpe, pomodorini al gratin



Coppa di pere alla "Bella Elena" con crema di gelato e panna



Torta nuziale



Caffè e correzioni

Acque minerali, Dolcetto, Verduzzo, Prosecco brutt e moscato d'asti.

Tutto a € 55,00

Menù nuziale Iris

Cocktail a base di frutta alcolico e analcolico
fantasia di piccoli stuzzichini dello Chef



Crudo di Parma e spicchi di kiwi
Speck delle alpi Carniche
Rosette di cotto affumicato alla brace
Salame Piacentino in bellavista
Involtino di bresaola con spuma di caprino e cedro candito
Carpaccino di manzo con julienne di champignon freschi
Woul a vent con porcini e fondue di Bitto
Salmone scozzese al pepe verde
Cappesante gratinate

Insalatina di granchio con mozzarelline, pomodorini e rughetto selvatico



Risotto alla spuma di Prosecco di Valdobbiadene
Agnolotti alla piemontese con salsiccia e barolo
Maccheroni al torchio in ragout di gallinella e pachino



Scaloppa di branzino alle mandorle tostate
Tronchetti di zucchine gratinate, insaltina novella



Sorbetto al limone



Carrè di vitello in salsa delicata all'Orlof
Controfiletto al pepe verde
Patate spicchio al rosmarino



Mosaico di frutta in coppa con gelato



Torta nuziale



Caffè e correzioni

Acque minerali, Dolcetto, Verduzzo, Prosecco brutt e moscato d'asti.

Tutto a € 55,00