

Ristorante
Pi Castel

Menù per Ricevimenti

Aperitivo del Benvenuto

L'isola di Sangria ed analcolici vari, Le Bollicine Italiane, Le pizzette capperi lacrimella,
Il latte crudo a scaglie del Piave, L'intreccio di grissini caserecci con crudo di
Parma, Fonduta fritta agli asparagi, Il finger food di tartine miste, Le verdure
croccanti in pastella, I cubetti di polenta Belgrano di Castegnato con salsiccia ai ferri,
Le crudità di salmone marinato, L'ovetto di Quaglia, Il tagliere di salame Bresciano,
I sacrestani al Parmigiano, I bignè salati, Le lumachine gratinate, Le ostriche francesi,
I gamberetti in salsa aurora

Antipasti di terra

La culaccia di Parma con Bagoss estivo
La sfogliatina con Sasaka
La bresaola d'Angus affumicata con cuore di sedano
I petali di filetto al finocchietto fresco lamellato
Il crostino di pane con guancialino affumicato

Antipasti caldi

La millesfoglie gratinata con funghi porcini
La Quiche Lorraine al ratatouille di verdure

Antipasti di mare

Tris di carpaccio marinato al timo

Primi piatti

Il risotto mantecato al Taleggio con vellutata tartufata allo zafferano
Gli gnocchetti rosa dalla tradizione Pi Castel

Secondi piatti

Il filetto di ombrina al forno con verdure croccanti e olive Taggiasche
Il sorbetto al lime e Vodka
I medaglioni di filetto in salsa alla goccia
Il controfiletto in tagliata al rosmarino

Dessert

Gran buffet dei nostri dolci con frutta fresca e Torta Nuziale

Caffè con correzioni

La Cantina

Rosso Terre di Franciacorta D.O.C.
Bianco Lugana di Sirmione D.O.C.
Spumante Brachetto D'Acqui D.O.C. oppure
Brut Millesimato Terre di Franciacorta D.O.C.G.