

Menù Reale

Cocktail di aperitivo a buffet

Cocktail di Analcolici vari, Bollicine Italiane Cuveè,
Pizzette capperi lacrimella, Tramezzini con crema pasticcera
salata, Verdurine pastellate in crosta di grano e tempura,
Allestimento affettatrice berkel con salumi selezionati
Franciacorta, Isola dei formaggi del territorio con marmellatine
e miele, Assortimento di pane artigianale: Pane al fior di sale
Maldon, Pan Brioches, Focacce artigianali, Pane al Monococco
Grissini artigianali, Gnocco fritto, Piadine con Prosciutto cotto e
salsa tartufata, Finissimo di lonzino marinato, Uova di quaglia,
Crostoni alla Mediterranea, Pasta Brisè con crema alle olive
nere, Crespelline di sfoglia profumate, Bignè salati con spuma
al Gorgonzola, Monoporzioni di Fiordilatte con datterini crema
di zucca tiepida, Salmone in panure con erbe, Composizione
di Sushi, scampetti marinati, Tartar di salmone con le sue uova,
Gran fritto reale

Antipasti di mare

Moscardini in guazzetto piccante
Carpaccio di spada in fumè di aneto selvatico
Gamberoni reali alle erbe fini

Primi piatti

Risotto Carnaroli Salera alla zucca, rosmarino e stracciatella
Tortelloni bicolore ripieni di branzino e crostacei con vellutata di
basilico e pomodorino Confit

Secondi piatti

Filetto di Manzo in crosta di Bagoss estivo
Mezzelune di patate arricchite al forno

Torta Nuziale con Millesimato e Moscato naturale

Caffè

**Gran Buffet dei nostri dolci
e frutta fresca con selezione di frutti di bosco**

Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel