

Menù Tiffany

Ricco cocktail di aperitivo a buffet

Cocktail di analcolici vari Bollicine Italiane, Pizzette, Capperi lacrimella, Isola di Formaggi del territorio con Puzgina di Franciacorta stagionata in grotta, Robiolina colline lago d'Iseo, Stracciatella voglia di latte Nostrano del Valsabbia, Salva Cremasco pianura padana accompagnati da marmellate di stagione artigianali e miele melata monte Pi Castello, Isola salumi misti con allestimento Berkel Fiocco di Culatello ammorbidito nel Curtefranca, Coppa tradizionale stagionata, Salame Franciacorta Rete denominazione comunale, Capriolo Finissimo marinato al ginepro selvatico, Filoni di pane artigianale al Monococco e farina multicereali Focacce artigianali, Grissini artigianali, Finger food di tartine miste, Verdurine croccanti in crosta di grano, Ovetto di Quaglia, Bignè salati, Cocotte di Lumachine gratinate, Sfere di Baccalà mantecato con Chips di polenta, Moscardini in guazzetto, Piccole tartar di crudità di pesce

Antipasto di mare

Millesfoglie di triglia con Pan Brioche ed erbe di Provenza

Primi piatti

Risotto mantecato al bollicine Franciacorta e mele Golden
Tortelloni pasta fresca al Bagoss con burro al timo
Paccheri di Gragnano con pesto di rucola, scampetti e pomodorini

Secondi piatti

Filetto di orata con verdure croccanti e olive taggiasche
Sorbetto al lime e vodka
Scrigno di manzo con salsa delicata
Chips di verdure in tempura- Patate al forno profumate al rosmarino

Torta Nuziale con Millesimato e Moscato naturale

Caffè

Gran buffet dei nostri dolci con frutta fresca

Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel