

# 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**