

Menù Tradizionale

Cocktail di aperitivo del Benvenuto

Isola di Sangria ed analcolici vari, Bollicine Italiane, Pizzette, Capperi lacrimella, Latte crudo a scaglie del Piave, Intreccio di grissini caserecci con crudo di Parma, Fonduta frita agli asparagi, Finger food di tartine miste, Verdurine croccanti in pastella, Crudità di salmone marinato, Ovetto di Quaglia, Tagliere di salame Bresciano, Sacrestani al Parmigiano, Bigné salati

Antipasti di terra

Fiocco di Culatello con Bagoss estivo
Tortino con Sasaka
Petalì di filetto al finocchietto fresco lamellato

Antipasto caldo

Quiche Lorraine al ratatouille di verdure

Primi piatti

Risotto mantecato al vino rosso Terre di Franciacorta D.O.C.
Tortelloni di pasta fresca alle punte di asparagi e zafferano
Pappardelle con ragù di Cinghiale e polvere di liquirizia

Secondi piatti

Cestino di sfoglia con bocconcini di vitello e funghi porcini
Finissima di Barbina in tagliata
Contorni di Stagione

Buffet di formaggi selezionati con marmellate, noci e miele

**Torta Nuziale Millefoglie con Millesimato e Brachetto
Caffè**

Gran buffet dei nostri dolci

Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel