

Menù Tiffany

Ricco cocktail di aperitivo a buffet in giardino

Cocktail di analcolici vari Bollicine Italiane Pizzette capperi lacrimella Isola di Formaggi del territorio con Puzza 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 Isola Sushi

Primi piatti

Risotto mantecato al bollicine Franciacorta e burro bianco Calamarata di Gragnano con pesto di rucola, scampetti e pomodorini

Secondi piatti

*Filetto di orata con verdure croccanti e olive taggiasche
Sorbetti a Buffet
Scigno di Manzo con salsa delicata
Chips di verdure in tempura- Patate al forno profumate al rosmarino
Torta Nuziale con Blanc de Blancs e Moscato naturale
Caffè
Gran Galà dei nostri dolci e frutta fresca
Selezione di vini dalla Cantina Pi Castel*