



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio n° 1

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bicchierini in Salsa di Camembert,
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati, Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Culatello all'Aceto Balsamico
con Pecorino e Tartre di Cedro,
Bresaola e Carpaccio di Manzo al Limone
con Cremino di Ricotta e Noci,
Delizia Calda di Casada
su Goccia di Polenta e Colata di Porcini

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Profumi di Bosco
Gnocchetti di Patate al Sugo d'Anatra

Secondi

Coscia lardellata di Vitello Speziato all'Apache in lettiga
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Rosa su Salsa all'Armagnac

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Pesca gialla
Fior di Crema con Frutti di Bosco
Dolce nuziale "Millefoglie" con Crema Chantilly
e Sfoglia di Cioccolato bianco
Caffè e correzioni

Vini

Lison Classico Doc Lison Pramaggiore
Barbarello Rosato Igt Veneto
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto
Cabernet Doc Piave
Moscato Spumante Fior d'Arancio Doc Colli Euganei
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

