



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio n° 2

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,
Bocconcini alle Olive, Speck e Formaggi,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Carpaccio di Manzo al Limone con Cremino di Ricotta e Noci,
Bocconcino Caldo nostrano su Goccia di Polenta

Primi

Risotto Carnaroli mantecato al Radicchio e Raboso
Gnocchetti di Patate al Sauris e Selvatica

Secondi

Medaglioni di Vitello con Salsa di Peperoni Gialli e Pistacchi
Entrecote di Manzo al Merlot e Chiodini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Cedro
Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
Dolce nuziale "Bavarese" di Frutta glassata con Pan di Spagna
Caffè e correzioni

Vini

Pinot Grigio Igt Veneto
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Doc Lison Pramaggiore
Merlot Igt Veneto
Manzoni Moscato Spumante Vsaq
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

