



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio n° 4

Aperitivo al Parco

Grapariol, Raboso Rosato e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bicchierini in Salsa di Camembert,
Spiedini di Formaggi e Olive Kalamata,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Carpaccio di Manzo al Limone con Cremino di Ricotta e Noci,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Speck dell'Alto Adige, Coppa de Casada, Insaccato Nostrano,
Involtino al Forno di Melanzane e Pancetta su Colata di Pomodoro

Primi

Materassino di Lasagne allo Stufatino di Manzo e Gratin di Parmigiano
Gnocchetti di Patate al Radicchio e Raboso

Secondi

Faraona Arrosta e Germano Reale su Salsa Pevarada con Polenta
Tagliata di Manzo alla Rucola e Pomodorini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Mela Verde
Barchetta d'Ananas al Grand Marnier
Dolce nuziale "Mousse" alla Vaniglia e Fragola
Caffè e correzioni

Vini

Manzoni Bianco Igt Veneto
Cabernet Franc Igt Veneto
Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto
Merlot Doc Friuli
Manzoni Moscato Spumante Vsaq
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

