



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio n° 5

Aperitivo al Parco

Franciacorta Spumante Brut Docg e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bocconcini alle Olive,
Seppioline e Palombo di Laguna Dorati,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Antipasto misto all'Italiana con
Prosciutto Crudo di San Daniele su Melone
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
Speck dell'Alto Adige, Coppa de Casada, Insaccato Nostrano,
Roast Beef all'Inglese e Carpaccio di Manzo alla Rucola e Grana

Primi

Risotto Carnaroli mantecato alla Sbiraglia
Materassino di Lasagne agli Asparagi e Scamorza affumicata

Secondi

Anatra all'Arancia
Grillè di Costate, Braciola, Costolette e Salsicce

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Mandarino
Fior di Crema con Frutti di bosco
Dolce nuziale "Saint-Honorè"
con couche alla Crema pasticceria e gocce di Cioccolato
Caffè e correzioni

Vini

Friulano Doc Colli Orientali del Friuli
Chianti Classico Docg
Morellino di Scansano Docg
Asti Moscato Spumante Docg

