



Menù di Carne per Ricorrenze varie - Esempio n° 4

Aperitivo al Parco (oppure in Sala)

Franciacorta Spumante Brut Docg e Cocktail Analcolico Esotico,
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bocconcini alle Olive e Formaggi,
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, Insaccato Nostrano,
Roast Beef all'Inglese e Carpaccio di Manzo alla Rucola e Grana

Primi

Risotto Carnaroli mantecato alla Sbiraglia
Pappardelle ai Contorni

Secondi

Coscia lardellata di Vitello Speziato all'Apache in lettiga
Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino al Mandarino
Fior di Crema con Frutti di bosco
Caffè e correzioni

Vini

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

