



## *Menù di Carne per Matrimonio - Esempio 3*

### *Aperitivo a Buffet nel Parco*

Prosecco Spumante Extra Dry, Rosè Millesimato e Cocktail Analcolico Esotico,  
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschette ai Pomodorini Pugliesi,  
Bouquet di Croccantino d'Orto, Bicchierini in Salsa di Robiola,  
Doratura di Palombo e Seppioline di Laguna,  
Praline di Carne e Olive Taggiasche,  
Spiedini di Frutta Fresca di Stagione

### *In Sala Antipasti*

Culatello di Parma all'Aceto Balsamico con Pecorino e Tartare di Agrumi

Bresaola della Valtellina e Carpaccio di Manzo al Limone  
con Cremino di Fior di Bavaria e Noci

Involantino al Forno di Melanzane e Pancetta su Colata di Pomodoro

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato allo Zafferano e Speck di Sauris

Raviolacci di Zucca all'Aceto Balsamico con Zabaglione e Petali di Mandorle

### *Intramezzo*

Sgroppino al Limone

### *Secondi*

Medaglioni di Vitello su Salsa di Peperoni Gialli e Pistacchi

Entrecote di Manzo Flambé al Pepe Verde su Salsa all'Armagnac

Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

### *Dessert*

Insalata di Frutta Fresca con Gelato al Fior di Panna

Dolce Nuziale "Wedding Cake"

Caffè e correzioni

### *Vini*

Sauvignon Doc Lison Pramaggiore, Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana,  
Cabernet Sauvignon Doc Venezia, Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Lison Pramaggiore,  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei,  
Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Docg

