



MENU' 2019 *

Buffet di antipasti

Isola dei drink

Aperitivo alcolico da millesimato Blanc De Blanc e Kir-Royal, Spritz, Pimm's e cocktail analcolico alla frutta.

Isola classica

Salumi di mare, galantina di polpo, Salmone marinato in casa, Spiedini gastronomico, Canapè di mare e di terra, Tramezzini assortiti, Sormonté, lecca di scamorza e pistacchio.

Isola dei formaggi

Selezione di formaggi con ruota di Parmigiano Reggiano 24 mesi, cocotte di formaggio fuso, con miele millefiori, marmellate, frutta secca, giardiniera.

Isola rustica

a coltello: Crudo di Langhirano in morsa, Salame nostrano, Cacciatori Bergamaschi, Finocchiona Toscana e Spianata Calabra.

Isola della Berkel e del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini, mini hamburger e mini hot dog. Salzstangen, Taglio alla Berkel di salumi nazionali, Bourguignonne di Manzo con salse di accompagnamento.

Isola del pane

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciata Mantovana, panini mignon, pane carasau, focaccia al pomodoro olive, cipolle, formaggio.

Isola delle terrecotte

Monoporzioni in mini cocotte con vari tipi di polenta abbinati a: moscardini in guazzetto, Baccalà alla Vicentina, cozze alla marinara, ragù di verdure, Salsiccia pomodoro e cipolla, fantasia di funghi.

Isola del pesce

Fish and chips, Frittelle di gianchetti, Frittelle di salmone e porri.

Isola del passaggio caldo

Cubetto di pancia di maiale, Gamberi in kataifi al profumo di fiori di lavanda, Spiedo di pollo arrostito alle erbe, limone e senape, Tostino con crema di caprino alla vodka e pancetta, Tostino con crema di formaggio e zucchinette, Panzerotto tipico pomodoro e mozzarella, French toast con marmellata di fragole, Fiori di zucca ripieni, Frappè.

Isola delle bruschette in showcooking





MENU' 2019 *

Al Tavolo

Piramide di spuma ai formaggi freschi con piccole verdure, cialdina ai semi di zucca, misticanza e fragole all'aspreto balsamico.

Riso Salera invecchiato 24 mesi
con intingolo di galletto Piemontese e finferli, foglioline profumate.

Darnetta di ricciola arrostita in rete croccante di patate, listarelle di peperone arrostito al battuto di prezzemolo e zucchine alla Scapecce.

Wedding Cake

Espresso e digestivo

La Cantina

Curtefranca bianco e rosso Az Vezzoli Giuseppe.
Spumante Brachetto d'Acqui Brut Millesimato Bottega.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.