Menù 2020

Bouvette

Millesimato Blanc de Blanc
e analcolico alla frutta.

Finger Food

Macarons con mousse di caprino,
spuma di salmone al cucchiaio,
french toast con marmellata di fragole,
mini toast con zucchinette grigliate.

Buffet di Antipasti

Bouvette

Franciacorta docg Saten Az Vezzoli,
Pimm's, Spritz, e cocktail analcolico alla frutta.

Isola della Tradizione

Taglio alla Berkel di salumi nazionali,
al coltello: crudo di langhirano in morsa,
salame nostrano, cacciatori bergamaschi,
finocchiona toscana e spianata calabra.

Isola della Latteria

Forme di parmigiano reggiano 24 mesi,
bitto, taleggio bergamasco, provolone e pecorino
con miele millefiori, marmellate, frutta secca,
raclette di formaggio fuso,
lecca lecca di scamorza e parmigiano.

Isola del Fornaio

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciatina mantovana,
panini mignon alle olive formaggio e noci, pane carasau,
pane di semola tipico di Sardegna, pugliese, filone,
focaccia al pomodoro, olive, cipolle, formaggio.

Isola del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini,
mini hamburger e mini hot dog salzstangen,
buorguignonne di manzo con salse di accompagnamento.

Isola delle Polente

Polenta gialla, bianca e taragna abbinata:
moscardini in guazzetto, baccalà alla vicentina,
salsiccia al pomodoro e cipolla, fantasia di funghi,
zola al cucchiaio.

Isola delle Bruschette in Showcooking

Pecorino, acciughe, concassè al basilico, salsa verde,
guacamole, crema di yogurt greco, patè di salmone
e fegatelle.

Isola del Pescatore

Salmone, pesce spada, tonno, marlin,
galantina di polpo, merluzzo con verdurine.
piovra con patate.

Passaggio di Tempure

Frittellina di gianchetti e salmone,
calamari, gamberi, verdure di stagione.

Serviti al tavolo

Riso Salera invecchiato 24 mesi mantecato con zucca,
pepe verde e capasone Pugliese.

Turbante di orata al rosmarino
con riccio di patate arrostite in guazzetto.

Sorbetto al passion fruit e coffee break.

Fagottino di vitello allo strachitund,
patate ratte al timo ed essenza di cottura.

*Tutte le portate possono essere
personalizzate.

Buffet di dessert

Isola della Wedding cake
Torta nuziale e salse in abbinamento.

Isola della Pasticceria
Bignè e cannoncini,
piccola pasticceria, biscotteria, lollipop
bavaresi, creme caramel, mousse,
crostate di confetture.

Isola della Frutta
Selezione di frutta di stagione tagliata.

Isola dello Showcooking
Crème brûlée, cannoli siciliani, tiramisù.

Espresso e open bar.

La cantina
Bianco Arneis rosso Barbara d'Alba
Az. Dante Rivetti (Piemonte)
Franciacorta docg Az Vezzoli e Moscato d'Asti docg.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

*Alcune pietanze potrebbero variare a seconda
della stagionalità e della reperibilità del prodotto.