

Menù 2020

Aperitivo nel verde

Bouvette

Franciacorta Saten docg. Az. Vezzoli
e acque aromatizzate.

Finger Food

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

Buffet di Antipasti

Bouvette

Champagne Jacquart,
spritz campari 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 del Mastro Casaro in Showcooking

bocconcini di mozzarella di bufala,
provola affumicata e raspadura.
Forme di parmigiano reggiano 24 mesi,
con miele millefiori, marmellate, frutta secca,

Isola del Fornaio

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciata 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,
selvaggina, zola al cucchiaino.

Isola delle Torte Salate

Quiche lorraine. Gamberi e zucchine Formaggi, verdure.

Isola delle Zuppe

Patate porri, zucca, legumi e crostini.

Isola del Pescatore

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

Passaggio di Tempure

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

Isola del Sushi Hosomaki e Uramaki

Isola del Sashimi pesce crudo in bellavista
Capasante gratinate, gamberoni all'arancia.

Isola delle Ostriche

Serviti al tavolo

Fiocchetti di merluzzo con cicerchia,
fagioli e fagiolini su crema di crescione d'acqua.

Risotto Salera invecchiato 24° mesi mantecato
con galletto Piemontese, finferli e santoreggia.

Darnetta di pescatrice all'aneto,
spinaci croccanti al balsamico
e cubetti di pomodoro.

Varietà di sorbetti della Villa e coffee break.

Petto d'anatra con ciliegie glassate,
morbidezza di patate al mascarpone.

*Tutte le portate possono essere
personalizzate.

Buffet di dessert

Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salse in abbinamento.

Isola della Pasticceria

Bigné e cannoncini,
piccola pasticceria, biscotteria, lollipop
bavaresi, creme caramel, mousse,
crostate di confettura e zeppole.

Isola della Frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata.

Isola dello Showcooking

Crème brûlée, cannoli siciliani, tiramisù,
crepes, zucchero filato.

Isola del Gelataio

Varietà di gelati in coppetta, cono e brioches.

Espresso, tea e tisane e open bar.

E per concludere spaghetтата.

La cantina

B. Muller Thurgau R. Lagrein Az. H Lun (Trentino)
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.