



Villa Canton 2012
— PROPOSTA 3 —

APERITIVO

APERITIVO ALCOLICO CON CREME CASSIS ED ANALCOLICO DI FRUTTA E PAPAIA.

ANTIPASTI

ISOLE DI ANTIPASTI A “BUFFET”:

ISOLA CLASSICA

PICCOLI TRAMEZZINI, FANTASIA DI BRUSCHETTE, CANAPÈ DELLA VILLA, BRIOCHES SALATE CON PIOGGIA DI SESAMO, TANDORI DI AGNELLO, OLIVE ASCOLANE DI SOIA, MOZZARELLE FRITTE, TRILOGIA DI LUMACHE, RANE FRITTE ALLA MANTOVANA, CARAMELLE FRITTE IN CARTA DI RISO, SALSICCETTE AL SESAMO YAKITORI DI POLLO, CHUPA CHUPS DI MANZO, SPIEDINI ELLENICI DI FETA MENTA E OLIVE KALAMATA NERE, DENTRIFICO DI PATÉ DI CINGHIALE, COUS COUS CON VERDURE E GAMBERI, RISO VENERE ALL’ORIENTALE, LAMPADINA DI MILANO DA BERE, STRUDEL DEL NORCINO, CREME BRULÉ AL FORMAGGIO, ERMETICI DI VERDURE DI STAGIONE, UOVA BARZOTTE AL TARTUFO NEL SUO GUSCIO.

ISOLA DELLE TORTE SALATE DA CREDENZA

ISOLA RUSTICA

PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO IN MORSO, SALAME NOSTRANO, FINOCCHIONA, LARDO, SOPPRESSATA AL COLTELLO.

ISOLA DEL PANE

LA SCHIACCIATINA MANTOVANA E GRISSINI ALL’ACQUA, OLIVE, CAPPERI, FORMAGGIO, TARALLI.

ISOLA DELLE TERRACOTTE

POLENTE GIALLE E BIANCA, BACCALÀ, MOSCARDINI, SEPIOLINE, PORCINI.

ISOLA DEL PESCE

COMPOSTA DI AFFUMICATI DI MARE AL COLTELLO CON CROSTINI, VARIETÀ DI PESCE SEMIAFFUMICATO AGLI AGRUMI DELLA COSTIERA, CUBI DI SALMONE ARROSTITI CON SALE FUMÉ, TARTARE DI TONNO CON FIORI DI CAPPERO, GAMBERI IN SALSINA ROSA SIFONATA E DEMICUIT AL GINEPRO, SASHIMI ALL’ITALIANA DI PESCE CRUDO CROSTACEI, SUSHI E TEMATICO DI OSTRICHE.

ISOLA DEI FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONATI CON MIELE MARMELLATE E FRUTTA SECCA RUOTA DI PARMIGIANO.

ISOLA DEL FRITTO MISTO

FRITTO MISTO DI VERDURE E PESCE IN TEMPURA.

ISOLA SUL TEMA FINGER FOOD

ANTIPASTI AL TAVOLO

CAPESANTA REALE CON JULIENNE DI POMODORO FRESCO ERBE RUPESTRI E ZESTE DI AGRUMI DELLA COSTIERA AMALFITANA.

FLAN DI GAMBERI E RICOTTA D’ALPEGGIO AL RISTRETTO DI CROSTACEI.

PRIMI PIATTI

RISOTTO “CARNAROLI” MANTECATO CON FIORI DI ZUCCHINA E STRACCETTI D’ANATRA MUTA LACCATA ALLO SHERRY E FUNGHI PORTOBELLO.

LA CALAMARATA CON VERDURINE MIGNON E POLPA D’ASTICE.

SECONDI PIATTI

COMPOSTA DI PESCE CROSTACEI E VERDURE ALLA PIASTRA CON BRUSCHETTA DI POLENTA BIANCA ALL’OLIO LIGURE E PESTO LEGGERO DI OLIVE.

FILETTO DI VITELLO INGABBIATO IN PASTA FILLO CON FLAN DI PATATE ALLA MAGGIORANA E PORCINI.



Villa Canton 2012
— PROPOSTA 3 —

TROFEO NUZIALE CON BUFFET DI SORBETTI E LE NOSTRE GOLOSITÀ IN SHOW COOKING.

CAFFÈ

BEVANDE

ACQUA MINERALE GASSATA E NATURALE

VINO VALCALEPIO BIANCO E ROSSO DELLA TENUTA CANTON

SPUMANTE BRACCHETTO D'ACQUI - BRUT ANTESA