

Proposta Eventi III

Serviti al Tavolo:

Welcome Drink con stuzzicappetito.

Mousse al caprino con veli di manzo piemontese
marinato in casa ed erbe fini.

Risotto Salera invecchiato 24 mesi con zucca mantovana
mantecato allo stracchino giovane e pepe verde.

Raviolini di pasta all'uovo ripieni al tonno
in salsa alla mediterranea.

Millefoglie di vitello, carciofi spadellati,
carasau aromatizzato al rosmarino
e scamorza affumicata.

Torta da cerimonia.

Espresso.

**Tutte le pietanze potranno essere personalizzate.*

La Cantina:

Vino selezionato dai nostri esperti,
analcolico, acqua e bibite.