

Aperitivo:

Bouvette

Millesimato Blanc de Blanc Az. Stefano Bottega e cocktail analcolico.

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

Millesimato Blanc de Blanc Az. Stefano Bottega, spritz e cocktail analcolico.

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 Grill

Preparazione da parte degli chef della villa di mini hamburger con i loro condimenti, buorguignonne di manzo con salse di accompagnamento.

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 della Latteria

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

Isola del Pescatore

Salmone, pesce spada, tonno, marlin, merluzzo con verdure e piovra con patate.

Passaggio di Tempore

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

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 cucchiaino.

Isola delle Torte Salate (estate)

Quiche lorraine, gamberi e zucchine formaggi e verdure.

O

Isola delle Zuppe (inverno)

Patate porri, zucca, legumi e crostini.

Serviti al Tavolo:

Riso Salera 24 mesi con anatra, spinacino novello e ristretto all' amarena.

Soquadro con crema di bisi, seppie, provola e sorpresa al nero.

Pavè di manzo al rosmarino, accompagnato da steak-house di patate rosse e scalognetti.

***Tutte le portate possono essere personalizzate.**

Wedding Cake.

Espresso con amari e digestivi.

La Cantina:

Bianco Vermentino Az. Petra (Toscana)
Rosso Cabernet Sauvignon Az. Petra (Toscana)
e Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot docg.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

Bouvette

Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot docg.

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.

Isola del Gelataio

Varietà di gelati in coppetta e cono.

***La villa è di proprietà per questo non è presente nessun costo di affitto.**

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