

## Aperitivo:

### Bouvette

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

### Finger Food

Tonno alla Milanese, cubo di maialino glassato al miele e mandarino, savarin al parmigiano con mousse allo zola di bufala, tartarina di salmone affumicato.

## Street Food in Showcooking:

### Bouvette

Franciacorta docg Saten Az. Vezzoli, spritz, e cocktail analcolico alla frutta.

### Barbecue

Preparazione da parte degli chef della villa di mini hamburger con i loro condimenti, buorguignonne di manzo con salse in abbinamento, taglio alla Berkel di salumi nazionali, al coltello crudo di langhirano in morsa salame nostrano, cacciatori bergamaschi, finocchiona toscana e spianata calabra il tutto accompagnato dei nostri grissini e panificati.

### Mastro Casaro

Preparazione da parte del mastro casaro bocconcini di mozzarella di bufala, provola affumicata e raspadura, raclette di formaggio fuso, lecca lecca di scamorza e parmigiano, forma di parmigiano reggiano 24 mesi, con miele millefiori, marmellate, frutta secca.

### Onigiri

Preparazione da parte di personale qualificato, di onigiri a seconda del pesce fresco, affumicato e cotto con varianti vegetariane.

### Pizza Live

Preparazione da parte di pizzaioli qualificati, di varie pizze con diversi impasti e gusti a seconda delle richieste dei clienti.

### 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 del Pescatore

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

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

### Isola delle Ostriche

### Passaggio di Tempore

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

## Serviti al Tavolo:

Tartare di ricciola marinata su panzanella toscana al mosto d' uva.

Riso Salera 24 mesi con galletto piemontese, finferli e santoreggia.

Maccheroncini saltati con cubetti di calamari, porro fondente e peperone crusco su letto di rucola.

Varietà di sorbetti della Villa e Coffee Break.

Petto d' anatra con ciliegie glassate, morbidella di patate al mascarpone e spinaci novelli.

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

## Buffet di Dessert:

### Bouvette

Champagne Brut Mosaique Az. Jacquart.

### Isola della Wedding cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

### Isola della Pasticceria

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

### Isola della Frutta

Selezione di frutta di stagione tagliata.

### Isola dello Showcooking

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

### Isola del Gelataio

*(in alternativa al sorbetto al tavolo)*

Varietà di gelati in coppetta e cono.

Espresso e Cocktail Bar.

E per concludere spaghetтата.

## La Cantina:

Bianco Muller Thurgau Az. H Lun (Trentino)  
Rosso Lagrein Az. H Lun (Trentino)  
minerale naturale e gassata, bibite.

**\*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.