

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 cucchiaio.

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.

Maccheroncelli 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 spaghetata.

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.