

# Proposta Apollo 2024

---

## Aperitivo:

### Enoteca

Brut Millesimato Az. La Genisia (Oltrepò Pavese),  
e cocktail analcolico.

### Finger Food

Macarons con mousse di caprino,  
chupa chups di salsiccia,  
tostino con emmenthal e speck,  
gambero al ginepro.

---

## Buffet di Antipasti in Show cooking:

### ENOTECA

Brut Millesimato Az. La Genisia,  
aperol spritz e cocktail analcolico.

### SALUMERIA

Selezione di salumi nazionali,  
al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa,  
salame nostrano e cacciatori bergamaschi.

### GRIGLIERIA

Cottura alla griglia da parte dei cuochi della Villa  
su American Barbecue di una vasta scelta di tagli di carne  
accompagnati da salse in abbinamento.

### FORNERIA

Grissini caserecci tirati a mano, pagnottelle pugliesi,  
baguette, pane in cassetta, panini mignon,  
focaccine lisce, alle olive e ai multicereali  
serviti con burro e olio evo.

### LATTERIA

Kermesse di formaggi stagionati e freschi  
con forma di parmigiano reggiano 24 mesi,  
e le sue confetture.

### PESCHERIA

Selezione di pescato d' acqua dolce e salata,  
marinato e affumicato in Villa.

### POLENTERIA

Polenta bergamasca e taragna con zola al cucchiaino,  
funghi, moscardini e salsiccia e cipolle.

### FRIGGITORIA

Tempura "live" di mare e terra.

### SFOGLIERIA

Assortimento di torte salate, mini croissant ripieni  
e sfoglie ripiene.

---

## Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi al midollo di vitello  
con stimmi di zafferano e crumble di gremolada.

Trofie con crema di zucchine, spada e menta.

Filetto di maialino lardellato  
con patate saporite al peperone.

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

---

### Enoteca

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

### Wedding Cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

### Pasticceria

Piccoli frollini farciti con frutta fresca  
e confetture di vari gusti poi verranno riempiti al momento  
cannoncini, bignè e cannoli siciliani con le loro creme.

### Fruttivendolo

Vasta selezione di frutta di stagione  
tagliata espressa.

### Cremeria

In show cooking tiramisù e creme catalane  
accompagnati da dolci monoporzionati.

### Creperia

Preparazione da parte dei cuochi della Villa  
di crepes alla nutella e marmellata.

---

### Espresso

con amari e digestivi.

---

## Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Bianco Vermentino Az. Petra (Toscana),  
Rosso Cabernet Sauvignon Az. Petra (Toscana).  
Acqua minerale naturale e gassata.

**\*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.