

# Proposta Bacco 2025

---

## Aperitivo:

### Enoteca

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

### Finger Food

Sfoglia ai gamberi,  
finto pomodoro.

## FRITTELLERIA

Frittelle dorate di vari gusti.

---

## Street Food dal Mondo:

### FRANCIACORTA

Franciacorta Saten Az. Contadi Castaldi,  
aperol spritz, e cocktail analcolico.

### ARGENTINA

Mastro grigliatore preparerà sul Barbecue a "Legna"  
una vasta scelta di tagli di carne accompagnati da un contorno di  
verdure di stagione, il tutto servito con i nostri grissini e panificati

### ALTAMURA (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.

### NAPOLI

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

### SORRENTO (Griglieria)

Grigliata live dei cuochi della Villa  
del pescato di giornata su barbecue.

## Due corner a scelta tra le seguenti proposte:

### PUGLIA

Filatura da parte del mastro casaro  
di bocconcini e treccine di mozzarella di bufala,  
servite con i prodotti del suo caseificio, tomino alla piastra  
e forma di parmigiano reggiano 24 mesi,  
con selezione di confetture.

### ROMAGNA

Preparazione di mini piadine in base alle preferenze degli ospiti  
con i condimenti tipici della cucina romagnola.

### TOSCANA

Farcitura al momento di schiacciate  
calde su Barbecue a "Legna" con una vasta scelta di condimenti.

### ROMA

Frittura da parte di personale qualificato,  
di supplì romani con i gusti della tradizione.

\*Su disponibilità il food truck.

### GIAPPONE

Preparazione da parte di personale qualificato,  
di una selezione di uramaki e hosomaki con edamame al tartufo.

\*Su disponibilità il food truck.

---

## Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi al granchio,  
finocchietto e vaniglia.

Bocconcini di vitello con asparagi,  
pancetta e crema di mais.

---

## Carretto dei Gelati e Sorbetti.

Varietà di gelati e sorbetti serviti dal carretto dei gelati.

---

## Buffet di Dessert:

### Enoteca

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

### Wedding Cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

### Bakery

Esposizione di varie tipologie di torte  
in accompagnamento alla Wedding Cake.

### 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 brule  
accompagnati da dolci monoporzione.

### Creperia

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

### Waffle e Pan Cake House

Preparazione da parte dei cuochi della Villa di mini waffle  
e mini pancake alla con varie salse e decorazioni.

---

### Espresso

con amari e digestivi.

---

## Dalla cantina serviti dal "SERVIZIO SOMMELIER":

Bianco Sauvignon Az. Inama (Veneto),

Rosso Beaujolais Az. Laurent Perrachon (Francia).

Acqua minerale naturale e gassata.