

Menù 2020

Buffet di Antipasti

Bouvette

Millesimato Blanc de Blanc
e cocktail analcolico alla frutta.

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 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 Fornaio

Grissini caserecci tirati a mano, schiacciatina 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 del Barbecue

Preparazione da parte dei nostri chef di svizzerini,
mini hamburger e mini hot dog salzstangen,
buorguignonne di manzo con salse di accompagnamento.

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 Bruschette in Showcooking

Pecorino, acciughe, concassè al basilico, salsa verde,
guacamole, crema di yogurt greco, patè di salmone
e fegatelle.

Isola del Pescatore

Salmone, pesce spada, tonno, marlin,
galantina di polpo, merluzzo con verdurine,
piovra con patate.

Passaggio di Tempore

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



Serviti al Tavolo

Burratina con pomodorini variopinti,
cubetti di melone, insalata croccante
all'aspretto balsamico.

Riso Salera invecchiato 24 mesi agli stimmi
di zafferano, intingolo di carne bianche
e cinque cipolle.

Tronchetto di salmone in crosta di pane
allo scorzone con crema di piselli
e peperoni arrostiti.

*Tutte le portate possono essere
personalizzate.

Wedding Cake.



Espresso.



La cantina

Curtefranca bianco e rosso doc Az. Vezzoli Giuseppe.
Spumante Moscato D'Asti docg Az. Cascina Carlot.
Acqua minerale naturale e gassata, bibite.

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