

Proposta Eventi I

Serviti al Tavolo:

Stuzzicappetito della Villa accompagnato da millesimato blanc de blancs Stefano Bottega e cocktail analcolico.

Sacottino di sfoglia con capesante, cardoncello, timo e salsa al prosecco.

Risotto Salera 24 mesi ai finferli, timo e Marsala.

Orecchiette pugliesi con gamberi e pesto di trevisano.

Trancio di branzino con dodolata di limone e cetriolo su mistincanza croccante.

Torta da cerimonia.

Espresso.

***Tutte le pietanze potranno essere personalizzate.**

Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Vino selezionato dai nostri esperti,
acqua minerale naturale e frizzante.