

Proposta Eventi I

Serviti al Tavolo:

Welcome Drink
con Millesimato Blanc de Blanc Az. Stefano Bottega
e cocktail analcolico.

Stuzzicappetito della Villa.

Insalatina di seppia e gamberi condita
con sapori del mediterraneo e olio al basilico.

Riso Salera 24 mesi con porcini, arancia e salvia.

Calamarata di Gaetano Verrigni, intingolo di sgombro,
capperini di pantelleria e pomodorini variopinti.

Filetto di maialino scaloppato, al pepe selvatico di sambava,
composta di mele alla cannella e patate sabbiose.

Torta da cerimonia.

Espresso.

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

La Cantina:

Vino selezionato dai nostri esperti,
analcolico, acqua e bibite.