



Pesce crudo

*Aperitivo con stuzzichino
Tartara di ricciola alle tre salse*

Insalata di tonno, capperi di salina, olive taggiasche e crostini all'olio ligure

Carpaccio di branzino, salmone, gamberi e capesante

Zuppa di melone, granita d'anguria e biscotto al cocco

€ 48.00

Lotte2

*Aperitivo con stuzzichino
Coppa di Piacenza, Salame cremasco
Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo
Sott'olio e sottaceti
Verdure fritte in pastella
Julienne di seppie, calamari e verdure*

*Risotto con radicchio di Treviso e Gutturnio
Garganelli con cozze vongole e scampi*

*Pesce S. Pietro in guazzetto di pomodoro, olive e capperi
Sorbetto di carote e agrumi
Arrosto di vitello al timo
Patate al forno e caponata
Noce di grana, gherigli di noci e uvetta sultanina*

*Coppa di fragole con gelato alla vaniglia
Dolce nuziale*

*Caffè
Escluse le bevande della casa*

€ 55.00



Menù 16

Al buffet

*Coppa di Piacenza, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo
Prosciutto e melone , Salame cremasco coi fichi
Cecina de Leon, crema di mandorle e balsamico
Mousse di salmone selvaggio e robiola con germogli di cipolla
Tartara di tonno alle tre salse
Speck d' anitra con salsa al rafano
Carpaccio di pesce affumicato con salsa di soia e pepe rosa
Filetti di aringa in salsa agrodolce
Focaccine salate con taleggio, pancetta, acciughe e pomodoro
Crocchette di baccalà e patate
Carne salata poco salata, bufala e cappuccio rosso
Nervetti di vitello con cipolle e fagioli
Tonno di coniglio in insalata
Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante
Torta salata di zucchine e melanzane
Verdure fritte in pastella
Salva con cetrioli e rape sottaceto*

Al tavolo

*Risotto alla trevisana, speck e barbera
Filetto di branzino al forno con bacon e patate
Sorbetto alla mela verde
Carrè di vitello da latte arrosto senza forno
Verdure cotte
Macedonia di frutta esotica*

Dolce nuziale

Caffè



Compreso le bevande della casa (vino, acqua, bibite e succhi di frutta)

€ 59.00

Menù 15

Aperitivo al buffet

:

Cocktail alcolico, succhi di frutta, sangria, spumante Raspadura

Piccole sfoglie assortite

Focaccine al pomodoro, alle acciughe, al rosmarino Coppa di Piacenza, Salame cremasco

Prosciutto di Parma, Pancetta affumicata, Speck del Tirolo

Bresaola di Chiavenna con EVO, lime e julienne di carote

Patè di fegatini con puré di mele

Battuta di fassona

Tartara di tonno alle tre salse

Strudel di salmone e robiola con spuma di avocado e germogli di porro Gazpacho

Polpo arrostito, finocchi, trevigiana e patate

Insalata di orzo perlato e riso nero con frutti di mare e brunoise di verdure Carpaccio di ricciola e

gamberi con salsa di soia e cipollina Insalata d faraona, bacon e scarola

Carne salata poco salata con vinaigrette al pepe rosa

Piedini di vitello con cipolle e fagioli

Prosciutto di Praga affumicato

Petto d'oca affumicato con salsa al rafano

Sfogliatine di prosciutto con salsa piccante

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate

Tagliere di formaggi

Al tavolo

Risotto con funghi, petto di faraona e il suo fondo Millefoglie di pane carasao al ragù di funghi e

prosciutto

Tagliata di Angus beef con salsa bordolese Patate al forno e caponata di verdure

Buffet di dolci e frutta:



Fragole al maraschino
Pesche gialle al vino rosso
Insalata di frutta esotica
Sorbetto agli agrumi
Albicocche al marsala
Torta di ricotta al cucchiaino
Tiramisù ai frutti di bosco
Dolcetti di cocco
Pannacotta allo yogurt con gelatina di ribes
Torta di cioccolato, nocciole e pinoli
Cialda di croccante con mousse al mandarino
Mousse di cioccolato bianco e nero
Torta all'essenza di mandorle con cioccolato fuso
Terrina di cioccolato e biscotti
Caffè

Escluso le bevande

€ 59.00