



Menù di Carne per Matrimonio - Esempio 1

Aperitivo al Parco

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico
Canapè Capricciosi in Varietà, Bruschetta ai Pomodorini Pugliesi,
Bouquet di Croccantino d' Orto, Negrette alla Valdostana,
Frittoretta Dorata di Laguna,
Spiedini di Frutta Fresca di stagione

Antipasti

Prosciutto Crudo di San Daniele e Melone
su Sfoglia Farcita con Mousse di Formaggi,
Bresaola alla Rucola e Grana,
Carpaccio di Manzo al Limone con Cremino di Ricotta e Noci,
Bocconcino Caldo nostrano su Goccia di Polenta

Primi

Risotto Carnaroli mantecato ai Profumi di Bosco
Gnocchetti di Patate al Sugo di Cappone

Secondi

Coscia lardellata di Vitello Speziato all' Apache in lettiga
Filetto di Manzo Flambé al Pepe Verde e Rosa su Sughetto Bruno

Arcobaleno di Verdure crude e cotte

Dessert

Sgroppino alla Pesca gialla
Crema Inglese con Frutti di bosco
Dolce nuziale "Bavarese" di Frutta glassata con Pan di Spagna
Caffè e correzioni

Vini

Bianco Doc Lison Pramaggiore
Barbarello Rosato Igt Veneto
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana
Cabernet Doc Piave
Moscato Spumante Fior d' Arancio Doc Colli Euganei