

Tutto l'anno



Menu di Nozze

Wedding Menu

n.3

L'aperitivo di benvenuto degli sposi con canapés caldi e freddi e piccoli finger food

The welcome drink with hot and cold canapés and small finger food

**L'insalata d'astice alla catalana, i gamberi croccanti,
la tartara di salmone marinato e cannelloni neri di baccalà**

*Catalan lobster salad, crispy prawns,
marinated salmon tartare and cod black cannelloni*

Il riso mantecato allo zafferano con punta d'asparagi verdi e gamberi rossi di Sicilia

Saffron-flavored rice with green asparagus and red prawns from Sicily

Il filetto di ricciola croccante con crema di datterino e olive taggiasche

Crunchy amberjack fillet with datterino cream and Taggiasca olives

Filetto di chianina all'Amarone tartufato, verdure dell'orto

Chianina beef fillet with Amarone wine sauce and truffle flavour, fresh vegetables from the garden

Il sorbetto al frutto della passione

Passion fruit sorbet

**La torta nuziale
(Diplomatica con fragole e cioccolato)**

The wedding cake

(Diplomatica Cake with strawberries and chocolate)

Il caffè e gli infusi

Coffee and infusions

Tartufi di cioccolato "La Cupola"

Coffee and infusions

Euro 160,00 per pers.

inclusi i vini della nostra cantina e la stampa del menu personalizzato

Including wines from our cellar and custom menu printing

