

maggio / giugno

May / June



Menu di Nozze

Wedding Menu

n. 1 (pesce / fish)

L'aperitivo di benvenuto degli sposi con canapés e piccoli finger food
Welcome drink with canapés and small finger food

Variazioni di antipasto di pesce:

**Schie con polentina, cappasanta alla piastra, cannelloni di baccalà,
panzanella di piovra, sgombro in "saor" rosso**

Selection of meat starters:

*"Schie" small grey shrimps with polenta, grilled scallops, cod cannelloni,
octopus "Panzanella", mackerel in red "saor"*

**Il superfino Carnaroli "La Fagiana" al parmigiano invecchiato
e punte d'asparagi verdi con gamberi rossi di Sicilia**

*Carnaroli Superfine rice "La Fagiana" with aged Parmesan,
green Cimadolmo asparagus tips and red prawns from Sicily*

Trancio di spigola ai sapori mediterranei con olive taggiasche e torre di patate
Slice of sea bass with Mediterranean flavors, Taggiasca olives and potato tower

Il sorbetto al limone e basilico

Lemon and basil sorbet

La torta nuziale

(Millefoglie con frutti di bosco e gocce di cioccolato)

The wedding cake

(Millefeuille with berries and chocolate drops)

Il caffè e gli infusi

Coffee and infusions

Piccola Pasticceria

Small pastries

Euro 100,00 per pers.

inclusi i vini della nostra cantina e la stampa del menu personalizzato
Including wines from our cellar and custom menu printing

