

Menù Matrimonio “Mirtillo”



Prosecco Treviso Gemin

Analcolico alla frutta

Selezione di salumi “Cà Verda”

Pecorino mezzano al cucchiaino, noci e miele

Battuta di manzetta Garronese con capperi di salina e senape in grani

Focaccia farcita, robiolina alle erbe e verdure grigliate

Crudo di Parma con perle di melone alla melissa

Fiori di zucca con ricotta vaccina e pesto di basilico

Erba salvia alla milanese

Mondeghili alla lombarda

Tortini di riso al salto allo zafferano e polvere d'oro

Piccoli tostini alla pancetta e formaggio cremoso

Risotto carnaroli pavese mantecato alle piccole verdure e Bitto

Bottoncini all'uovo con stufato di vitello, timo serpillio e jus di carne

*Timballino di Spigola con cremoso di patate al limone verde
verdurine croccanti e ristretto allo Zafferano*

*Lombetto di vitello cotto al punto rosa, asparagi al timo e patate alla crema
ristretto di cottura al Cortese*

Torta nuziale con bollicine

Vino a tavola in abbinamento

Dolcetto del Monferrato

Cortese del Monferrato

Prezzo a persona 95,00 €

Proposta menù bambini

Gnocchi di patate al pomodoro o alla bolognese

Piccola cotoletta alla milanese con patate al forno

Prezzo a persona 30,00 €

*Sarà nostra premura concordare il menù in base alle vostre esigenze per le eventuali scelte
dobbiamo tenere presente la stagionalità dei prodotti quindi la disponibilità sul mercato*