

Cena Servita

Flute di benvenuto

Antipasti

Scottata di spada con insalatina di fi nocchi al lime

*Flan di patate e porcini con vellutata
al Parmigiano Reggiano 24 mesi*

Primi

*Gnocchi Freschi di patate con ragout di scampi Siciliani e caviale
di melanzane*

Risotto radicchio, Barolo e bacon croccante

Secondi

Trancio di salmone scottato con rototuille di verdure croccanti

Filetto di maialino da latte con riduzione al barbera

Dessert

Panettone e pandoro con crema di mascarpone all'armagnac

Bevande

Acqua, vini bianchi e rossi.

Champagne

Buffet in piedi

Appetizers

Carpaccio di salmone agli agrumi di Sicilia

Canestrelli alla mousse di tonno con germogli di porro

Insalatina di calamari, sedano bianco e pomodorini

Misticanza alla mediterranea

Polentina di Farina gialla con moscardini al peperoncino

Strudel salato alle verdure di stagione e semi di papavero

Finezza di formaggi con relative mostarde e miele d'acacia

Mosaico di insaccati italiani

Fagottino di pasta fillo con robiola e trevisana

Spiedino di polpettine di manzo piemontese alla granella di mandorle

Primi

Lasagnetta con fagiolini, patate e pesto leggero

Risotto alla zucca e tartufo nero dei colli Berici

Secondi

Guancialetto in umido con miele e castagne

Cotechino con purea di zucchine

Verdure grigliate

Dessert

Panettone e Pandoro con crema al mascarpone e gocce di cioccolato

Bevande

Acqua naturale e gasata

Vino bianco e rosso.