



Menù Fanalino

Antipasti e aperitivo a Isole

Pinot brut doc
Aperol Spritz
Cocktail ai frutti rossi
Succhi di frutta in caraffa
Acqua minerale

Mignon caldi e freddi

Coppette di pasta brisè con lardo e limone caramellato
Mini club sandwich con manzo affumicato e pomodori secchi
Mini quiche al gruviera e erbe
Tronchetto di indivia stufata con luganega
Cocktail di verdure estive alla caprese

Mix di frittini serviti nella barchetta di bambù

Zucchine, Carotine, Melanzane, Peperoncini, Cipolla di Tropea
Indivia, Salvia, Olive

Banco dei salumi

Langhirano
Prosciutto al Pepe
Coppa Piacentina
Salame Brianzolo
Salame Rustico
Pancetta steccata
Bresaola della Valtellina
Barchetta di melone
Cesto di pane, focacce casereccio e gnocco fritto

Formaggi freschi e stagionati lombardi

Formaggini freschi di Montevecchia , Caprini stagionati , Bitto, Bagoss ,
Cassolet, Bormino
Il tutto servito con frutta secca, miele e mostarde di confettura

Finger food di mare

Sformatino di piovra e melanzane
Fettine di salmone marinato con insalatine e pompelmo rosa
Seppie con lollo e carciofi tardivi
Insalata di gamberi con frutta esotica e peperoncino



Menù Fanalino

Serviti al tavolo

Crepes con fonduta di burrata filetto di pomodoro San Marzano e cristalli di Basilico

Risottino ai fiori di zuccina, mazzancolle e Prosecco

Tagliata di controfiletto manzo cotta alla cenere con insalatine croccanti e patate al rosmarino



Torta nuziale



Buffet di Dolci e frutta

Buffet di frutta con fontana al cioccolato

Mix di sorbetti alla frutta

Mini dessert bonsai al caffè e alle nocciole

Panna cotta con amarene creme de Cassis

Zucchero filato

Amari e distillati

Caffè

Acqua minerale



Vini in selezione nostra cantina

Gavi Docg

Dolcetto del Monferrato Doc

Pinot Chardonnay In Purezza Doc

Moscato d' asti Docg