



## Menù Staffa

### **Aperitivo a buffet**

Pinot Chardonnay Brut in Purezza Doc  
Kir Royale  
Cocktail Martini  
Succhi di frutta in caraffa  
Acqua minerale

---

### **Finger food di sfoglia e pane**

Ventaglietti di sfoglia crescenza e olivette taggiasche  
Tubetti di verdure al prosciutto e ricotta  
Pizzettine mignon patate e brie  
Focaccina con scalogni e petali di pomodoro  
Cialde al papavero con crema di tonno e capperi  
Crostini saporiti alla mediterranea

---

### **Finger food da passeggio**

Frittelle con verdure e provola e gamberi  
Praline di formaggio con erbe e lime  
Gli arancini di riso con coulisse di pomodoro fresco

---

### **Finger di terra**

Culaccia della Valtaro con perle di melone  
Finger di salumi della tradizione lombarda  
Crema di Castelmagno e petto d'Oca  
Carpaccio di manzo con rucola , e avocado  
Scaglie di pecorino fresco e crema di pere mantovane  
Tableau di formaggi freschi erborinati

---

### **Finger di mare**

Cocktail di piovra e verdure marinate  
Cus cus con zucchine e astice  
Spada marinato con insalatine aromatiche  
Salmone affumicato e scorzetta d'arancio



## Menù Staffa

### **Serviti al tavolo**

Pasta di Gragnano ragù di gamberi e scampi con zucchine in fiore

Risotto al radicchio trevigiano, scamorza e Champagne

Filetto di Manzo cotto alla cenere con riduzione al barolo chinato e insalatine  
Torretta di patate



### **Torta nuziale**



### **Buffet di Dolci e frutta**

Frutta assortita con fontana al cioccolato fondente

Sorbetto alla mela verde e lamponi

Mousse al cioccolato noir e fragole

Soufflé tiepido alle mandorle fragoline di bosco

Caffè

Amari distillati

Acqua minerale



### **Vini in selezione nostra cantina**

Roero Arneis docg

Ruchè del Piemonte doc

Prosecco di Valdobbidene Millesimato docg

Moscato Cerreto