



## L'Aperitivo e il Buffet:

Cocktail analcolico alla frutta esotica Sangria rossa alla frutta  
Spiedini di frutta fresca di stagione  
Prosciutto crudo di Parma nelle Morsa Salame del contadino al coltello  
Pancetta pepata Bocconcini di parmigiano dalla Forma  
Olive Ascolane Stick croccanti alla milanese

## Menù

### “Sapori Nobili”

Tagliata di polipo su letto di lamelle di finocchietto  
Code di gamberi al Whisky con nido di tagliolini croccante  
Insalata di frutti di mare sfiziosa  
Capesante S. Jaques con pomodorino fresco e basilico  
  
Fagottino ripieno di Boraggine e Pescatrice con coulis di mare  
Risotto mantecato allo Champagne con dadolata di fegatini al porto rosso  
  
Scaloppa di Orata sauteè con caponatina di verdure all'agro  
  
Sorbetto con vodka (o senza)  
  
Tagliata di manzo alla Piotta Valtellinese servita in sala  
Con patate novelle rosolate al rosmarino  
Filetti di Petto d'anatra laccato all'arancia con Carciofi stufati  
  
Cestino di pasta brisè con frutta fresca e crema Chantilly  
La torta degli Sposi  
  
Caffè e Digestivi

Vini: selezione curata stagionale di vini bianchi, rossi e spumanti  
Costo menù 85,00 € a persona

