



## L'Aperitivo e il Buffet:

Cocktail analcolico alla frutta esotica  
Spumantiera di Prosecco di Conegliano  
Appetizers stagionali  
Banco del salumaio con tagliere di Prosciutto crudo  
Speck del l'Alto Adige - Salame brianzolo  
Olivette all'ascolana Mozzarelline dorate - Pizzetta in pasta sfoglia Tramezzini rustici

## Menù

### “Il Ducale”

Salmone marinato agli agrumi di Sicilia  
Tagliata di Totano con basilico e concasse di pomodoro  
Code di gamberi alla Catalana

Risottino mantecato allo Champagne  
Tagliolini corti di pasta fresca alla polpa di Granchio e zucchine

Filetto di Branzino mediterraneo gratinato alle erbe  
Zucchine al parmigiano

Sorbetto con Vodka (o senza)

Spallotto di Vitello al vino bianco e rosmarino  
Con patate novelle rosolate  
Controfiletto di manzo lardellato all'inglese con Spinaci stufati

Formaggio grana

Crostata di frutta fresca

Caffè

Vini: selezione curata stagionale di vini bianchi, rossi e spumanti

Costo menù 75,00 € a persona

