

**Menu nuziale**

***Aperitivo a isole in giardino***

*Taglieri di salumi e formaggi del territorio*

*Prosciutto crudo in morsa tagliato al coltello*

*Ruota di parmigiano reggiano*

*Insalata russa al bicchiere*

*Battuta di fassona al coltello*

*Roast beef di vitello e pesto di erbe aromatiche*

*Tartare di branzino, sedano e mela verde*

*Salmone marinato e affumicato in villa*

*Panna acida ed erba cipollina*

*Pinzimonio di verdure di stagione e crescita al basilico*

*Cous Cous allo zafferano*

*Melanzane, zucchine e peperoni*

*Frittelle di erbette*

*Conetti di totano e acciughe*

*Caprese liquida*

*Frittatine di campo*

*Sgombro marinato, crema di piselli e limone*

*Mini hamburger di fassona e ketchup di peperoni*

*Tempura di verdure*

*Gran buffet dei lievitati*

*Spiedini di polpo alla paprika*

**A tavola**

*Tonno di coniglio, cremoso di patate, terra di olive e pomodoro confit*

*Raviolino di mora romagnola, pecorino di fossa e sugo d' arrosto*

*Petto d'anatra, cipollotto stufato alla vaniglia e salsa alla senape*

***Buffet di Dolci***

*Panna cotta al caramello chiaro*

*Mousse al cioccolato bianco e fragole*

*Bavarese di yogurt e agrumi*

*Cremoso al cioccolato e arachidi salate*

*Ceecake all'albicocca*

*Frutta fresca*

*Sorbetti in cono*

***Torta nuziale***

*Da definire*

***I Vini***

*Marcalberto sansannèe – spumante metodo classico piemontese*

*Barbera vigna vigia – Rosso fermo*

*Gavi di gavi Tuffo – Bianco fermo*

**Bevande:** Drink analcolici, prosecco e spritz sono da considerarsi inclusi durante l'aperitivo.

Durante la cena oltre ai vini elencati sono da considerarsi incluse bevande analcoliche e acqua.

Possibilità di Open Bar con un costo forfettario da definire in base al numero di partecipanti.

**Quotazione:** € 150 a persona iva inclusa

**Omaggio per gli sposi:** suite Zafferano a disposizione fino alle ore 12:00 del giorno successivo