

Menù Passiflora

Prosecco di Valdobbiadene, Cocktail Red Fruits
Cocktail Bellini, Succo di Arancia, Ananas, Pompelmo, Frutti di bosco,
Acqua Minerale, Vino Bianco e Rosso

Piccole Bruschette ai Funghi, Vegetariane, al Tonno e Capperi, al Pecorino di Fossa
Assortimento di Tartine al Salmone, al Tartufo Bianco e Nero, al Gorgonzola, alla Boscaiola, al Prosciutto Cotto
Salmone Marinato al Pepe ed Aneto, Gratin di Frutti di Mare
Fantasia di Verdure Dorate, Zucchine, Cavolfiori, Melanzane, Funghi
Olive Ascolane
Piccoli Arancini di Riso, Mozzarelline Filanti
Prosciutto Crudo di Parma, Petali di Manzo con Scaglie di Grana e Rucola
Julienne di Verdure in Pinzimonio
Angolo rustico con salumi vari

a Tavola

Risotto Mantecato ai Carciofi e Mentuccia
Cavatelli Casarecci ai Funghi Porcini

Arista di Maiale al Finocchietto Selvatico
Barchetta di Pomodoro e Fagiolini Gratinati al Pecorino
Patate al Rosmarino

Pasticceria Mignon

Gran Trionfo di Frutta Fresca, Cupola al Mascarpone e Caffé, Sacker con Panna Montata,
Catalana al limone in crosta di caramello, Cheese cake monterosa con fragoline, Gocce al pistacchio

Torta Nuziale

Caffé ed Open Bar