



## PROPOSTA 1

*Le stuzzicherie...*

*Caponatina di verdura con formaggio e crumble  
Fantasia di bruschette  
Vellutata di pomodoro con boccone di bufala e basilico  
Frutta fresca al pepe  
Straccetti di carne bianca alla messicana  
Forma di grana con noci e le nostre verdure in agro  
Insalatina di pollo con verdure e salsa*

*I salumi...*

*Il salame nostrano - La pancetta steccata  
La coppa piacentina - La bresaola della Valtellina  
Il crudo di monte  
Cesto di focacce e pane d'Altamura*

*Il pesce...*

*Calamari in tempura  
Presentazione di spada e tonno affumicati con misticanze*

*I fritti...*

*Verdure in pastella - Chicche di crostacei  
Zeppole piccanti - Coccole alle verdure e formaggio*

*Menù al tavolo...*

*Insalata di piovra e calamari con patate, olive taggiasche, agrumi e melissa  
\*\*\*\*\**

*Il mare nel risotto con crostacei, molluschi e pescato  
Pasta fresca con fonduta di parmigiano e porcini trifolati  
\*\*\*\*\**

*Orata al forno, con purè nero di patate, pomodorini glassati e salsa al curry  
\*\*\*\*\**

*Sorbetto  
\*\*\*\*\**

*Scamone di vitello con salsa alle mandorle, crema di broccoli e patate rustiche  
\*\*\*\*\**

*Mousse al cioccolato fondente con cioccolato bianco e polvere di lamponi  
\*\*\*\*\**

*Torta nuziale  
\*\*\*\*\**

*Caffè*



## CHOICE 1

### *Appetizers...*

*Vegetables caponata with cheese and crumble  
Variety of bruschetta  
Tomatoes puréed soup with buffalo mozzarella and basil  
Pepper flavoured fresh fruits  
White meat slices mexican style  
Wheel of Grana cheese with walnut and sweet & sour vegetables  
Chicken salad with sauce and vegetables*

### *Cold cuts...*

*Local salami - Battered bacon  
Coppa Piacentina - Valtellina's bresaola  
Crudo di monte  
Focaccia and Altamura's bread*

### *Fish...*

*Tempura squids  
Smoked swordfish and tuna with vegetables*

### *Fried...*

*Battered vegetables - Small bites of shellfish  
Spicy zeppole - Vegetable and cheese snacks*

### *Seated menu...*

*Octopus and squids salad with potatoes, taggiasche olives, citrus fruits and lemon balm  
\*\*\*\*\**

*Fish risotto with shellfish, mollusks and catch of the day  
Fresh pasta with parmesan fondue and porcini mushrooms in oil, garlic and parsley  
\*\*\*\*\**

*Baked orata with potatoes black-purée, glazed tomatoes and curry sauce  
\*\*\*\*\**

*Sorbetto  
\*\*\*\*\**

*Veal rump with almond sauce, broccoli purée and baked potatoes  
\*\*\*\*\**

*Dark chocolate mousse with white chocolate and raspberry powder  
\*\*\*\*\**

*Wedding cake  
\*\*\*\*\**

*Coffee*