



PROPOSTA 2

Le stuzzicherie...

*Caponatina di verdura con formaggio e crumble
Fantasia di bruschette
Tartine con patè e cipolla caramellata
Vellutata di pomodoro con boccone di bufala e basilico
Cannoncini con mousse al salmone
Frutta fresca al pepe
Crostino con formaggio filante al rosmarino
Straccetti di carne bianca alla messicana
Forma di grana con noci e le nostre verdure in agro
Insalatina di pollo con verdure e salsa
Insalata persiana*

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...

*Gamberi in catalana - Calamari in tempura
Insalata di piovra con patate e olive
Presentazione di spada e tonno affumicati con misticanze*

I fritti...

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

Menù al tavolo...

*Risotto al Barolo con fonduta di Branzi e rosmarino
Paccheri al pescato di mare*

Fagotto di salmone fasciato da porri, salsa di soia e sesamo con filangè di carote

Sorbetto

Controfiletto all'italiana con patate al rosmarino e flan ai piselli

Torta nuziale

Caffè



CHOICE 2

Appetizers...

Vegetables caponata with cheese and crumble
Variety of bruschetta
Small quiches of puff pastry with candied red onion
Tomatoes puréed soup with buffalo mozzarella and basil
Bignè with salmon mousse
Pepper flavoured fresh fruits
Crouton with rosemary scented spun curd cheese
White meat slices mexican style
Wheel of Grana cheese with walnut and sweet & sour vegetables
Chicken salad with sauce and vegetables
Persian salad

Cold cuts...

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

Fish...

Catalana style shrimps
Tempura squids
Octopus salad with potatoes and olives
Smoked swordfish and tuna with vegetables

Fried...

Battered vegetables - Small bites of shellfish
Spicy zeppole - Vegetable and cheese snacks
Mixed fish fry

Seated menu...

Barolo wine risotto with Branzi cheese fondue and rosemary
Paccheri pasta with mixed fish

Salmon roll with leeks, soy sauce and sesame with julienne carrots

Sorbetto

Italian style sirloin with rosemary flavored potatoes and peas flan

Wedding cake

Coffee