

## Esempio 2

Welcome Drink "Sogno"  
Prosecco, Aperol Spritz e Analcolici Classici

Il nostro Aperitivo è composto da portate in formato finger food  
Bruschette alla Mediterranea, olive,  
scaglie di parmigiano, olive tenere ascolane



### Menu

#### **Gran Buffet di Antipasti finger food**

Flan di funghi porcini in sfoglia croccante, crema alla robiola  
Quiche di zucchine e parmigiano  
Verdure pinzimonio con burratina pugliese  
Gazpacho di pomodoro

Carpaccio di tonno e spada affumicato con agrumi e insalata di finocchi  
Tartare di salmone marinato con senape con patate al limone  
Rotolo di pesce persico, con spinacine novelle e uvetta  
Gamberi croccanti avvolto in pasta di kataifi con mousse di rafano  
Capesante scottate al burro di cacao crema di patate viola

Tartare di manzo al coltello  
Lombo di coniglio farcito con pistacchi  
Selezione di salumi pregiati

#### **Servito al tavolo**

Risotto Carnaroli allo champagne con medaglioni d'aragosta al dragoncello  
Tortelloni di melanzane e scamorza con pesto di pomodori,  
rucola e carciofi croccanti

Sorbetto al limone e basilico

Lombata di vitello bardata al bacon con funghi porcini  
Filetti di orata con mosaico di verdure, olio del Garda e limone candito

#### **Buffet di Dolci**

Pasticceria artigianale assortita,  
torte al taglio, crème brûlée, panna cotta ai frutti di bosco,  
soufflé al cioccolato con cuore caldo fondente, tiramisù,  
gelato mantecato al mascarpone con tagliata di frutta fresca

Torta Classica degli Sposi

Caffè

Vassoio di amari e distillati della casa, limoncello