

Antipasti :

Isole del pesce crudo: ostriche, cannolicchi, fasolari e cozze

Isole degli antipasti: Prosciutto crudo di Parma e ananas

Sfogliata alla svizzera

Tartellette di sfoglia con insalatina di mele, noci e cuore di sedano

Insaltina di gamberi, rucola e melone

Primi :

SERVIZIO IN SALA : *Risotto radicchio e scamorza affumicata*

Rosette di pasta fresca ripieni al salmone al burro di montagna e foglie di salvia fresca

Secondi :

Filetto di branzino alle erbe aromatiche

Mazzancolle alla griglia

Verdure alla griglia

Sorbetto al pompelmo rosa con prosecco

Cosciotto di vitello in crosta di pane ai funghi

Patate agli aromi

Dolci :

In Giardino a Buffet

***Isola dei formaggi misti:** Grana Padano con miele, pecorino sardo con marmellata nostrana, formaggi freschi al pistacchio e peperoncino, gorgonzola dolce e noci*

Isola del dessert: *Cestino di fragoline di bosco con gelato*

Torta nuziale e Spumante Brut

Caffè e digestivi

La cantina del Ristorante La Mangiatoia, Acqua minerale S. Pellegrino, Bibite