

MENÙ

ARCIMBOLDO

APERITIVO DI BENVENUTO

(A BUFFET)

Cocktail ai Frutti di Bosco
Cuvée dei Montecchi Spumante extra dry Torre dei Vescovi
Martini Bianco, Rosso, Campari Soda e Spritz
Con piccoli stuzzichini freddi e caldi

L'Angolo della Griglia con salse

Spiedini di Verdura, Scamorze e Tomini Piemontesi, Provola Dolce
Radicchio, Peperoni, Melanzane, Pomodori, Zucchine e Asparagi

Angolo delle Pizze e delle Focacce

Pizza Mozzarella e Pomodoro, con Gorgonzola e Noci, Vegetariana, alla Parmigiana, con Scamorza.
Focacce con cipolla Rossa di Tropea, con Patate e Salvia, olive Taggiasche e Capperi di Pantelleria
Farinata di Ceci al profumo di Rosmarino
Strudel di sfoglia con formaggio di Malga e Radicchio Trevigiano

Angolo dei Fritti

Nuvolette di Verdure Fritte di stagione e Foglie di Salvia, Frittelle di Zucchine in Fiore e Cipollotti croccanti
Crocchette di Zucca con Asiago e Pinoli. Panzerotti alla Pugliese con Pomodori e Mozzarella di Bufala
Arancini di Riso con Cuore Filante. Frittelle di Ceci e Pane pastellate e fritte alla Ligure
Torta Fritta alla Piacentina

Angolo delle Verdure

Polpettine di Patate e Broccoletti con Parmigiano Reggiano. Fiori di Zucca con ripieno di Magro e Pinoli
Fagottino di Lattuga con ripieno di Caprino e Pomodoro fresco. Torta di sfoglia con Zucchine, Uova sode e
granella di Nocciola. Caponata leggera di verdure con Orzo e punte d'Asparagi

Tagliere dei formaggi tipici regionali a coltello con marmellate di frutta senapate

Pecorino di Fossa, Bitto della Valtellina, Gorgonzola dolce, Mozzarelline di bufala, Caprini della Valsassina

(AL TAVOLO)

PRIMI PIATTI

Risotto alle bollicine di Franciacorta con Peperoni dolci ed Erbette
Tagliolini di Grano Saraceno con Pesto di noci olive taggiasche e pinoli alla Ligure

SECONDO PIATTO

Millefoglie di Melanzana con mozzarella di Bufala, pomodorini Pachino e pesto di Basilico
Foglie di Patate saltate in padella con Erbe aromatiche. Tronchetti di Zucchine e Melanzane alla Siciliana

GRAN DESSERT (A BUFFET O IN CENTROTAVOLA)

Composizioni coreografiche con frutta fresca di stagione al taglio.
Cestini di sfoglia con crema Chantilly Fragole e Panna Fresca. Crepes alla Nocciola con crema al Gran Marnier.
Piccoli Mottarelli alle creme e al Cioccolato. Bicchierini al Tiramisù al Caffè e al Cioccolato. Mini Mousse alle
Creme e alla Frutta. Cannoli siciliani, Babà al Rhum e Sfogliatelle alla Crema

TORTA NUZIALE (A SCELTA)

Moscato D'Asti D.O.C.G. casa Bera

Caffè e Angolo Bar

LA CANTINA

Vermentino I.G.T. BIO Torre a Cenaia Casa Robert Pitti
Sangiovese I.G.T. BIO Torre a Cenaia Casa Robert Pitti
Cuvée dei Montecchi Spumante extra dry Torre dei Vescovi
minerale naturale e frizzante; Bibite: Coca-Cola, Aranciata

Rinfrescart
since 1996
CATERING & BANQUETING

www.rinfrescart.com