***Menù VEGETARIANO ARCIMBOLDO***

##### ***Aperitivo di Benvenuto***

 Cocktail ai Frutti di Bosco

Cuvée dei Montecchi Spumante extra dry Torre dei Vescovi

Martini Bianco, Rosso, Campari Soda e Spritz

**Antipasti a Buffet**

***Angolo delle Pizze e delle Focacce:***

Pizza Mozzarella e Pomodoro, con cipolle, con Gorgonzola e Noci,

Vegetariana, alla Parmigiana, con Scamorza affumicata

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

Frittele 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***

Risotto Carnaroli con Porcini, Mascarpone e Pinoli con riduzione al Vino Rosso

Oppure Caramelle Piacentine con Ripieno di Magro, Fiori di Zucca e Pesto di Basilico

**Secondo piatto**

Millefoglie di Melanzana con mozzarella di Bufala, pomodorini Pachino e pesto di Basilico

Foglie di Patate saltate in padella con Erbe aromatiche

***Gran Dessert in Giardino di frutta fresca e dolci (o in Centrotavola)***

Composizioni coreografiche con frutta fresca di stagione al taglio

##### Crepes alla Nocciola con crema al Gran Marnier

Piccoli Mottarelli alle creme e al Cioccolato

Bicchierini al Tiramisù al Caffè e al Cioccolato

Cannoli siciliani, Babà al Rhum e Sfogliatelle alla Crema

***Torta Nuziale (A Vostra scelta)***

 *Moscato D’Asti D.O.C.G. casa Martelletti*

##### *Caffè frivolezze e liquori*

***La Cantina:***

Felciaio Toscana IGT Vermentino

Rosso della Badia Toscano Rosso IGT

Acqua minerale naturale e frizzante - Bibite: Coca-Cola, Aranciata

**€ 105,00 a persona per numero 100/120 persone**

**€ 120,00 a persona per 60/80 persone**

**Iva 10% inclusa**