

Menu

Aperitivo e antipasto a buffet

Primi piatti

Riso Carnaroli al Franciacorta brut, frutti di mare caramellati e polvere di mandarino

Lasagnetta aperta agli spinaci con brasatello di cervo e fonduta di Maniva DOP

Secondo piatto

Filetto di manzo alla rosa marinato ai mirtilli rossi in crosta di erbe fini e ginepro.

Torta nuziale Buffet di dolci e frutta Caffè



Vini:

Franciacorta Brut "Tenuta delle Farfalle" Cantine Monzio Compagnoni "Ottava Rima" 2014 Maremma Doc Tenuta L'Impostino "Lugana" 2016 Azienda Agricola Bertagna Moscato d'Asti Tenuta Marcarini

