



*Catering & Banqueting*

*Menù*

*Alla Bouvet*

*Prosecco di Valdobbiadene*

*Cocktail champagne, Bellini*

*Succhi di frutta*

*Vini bianchi e rossi*

*Acqua naturale e frizzante*

*I Frittini*

*Crocchettina di patata novella con taleggio*

*Verdurine in pastella alla birra rossa*

*Spicchietto di carciofo violetto sul lardo alla cannella*

*Tomino boscaiolo su pancetta di maiale nero*

*Polpettina di manzo di razza chianina*

*Antipasto:*

*Salumi e formaggi in bellavista di nostra ricerca e selezione*

*Gli affumicati di pesce: tonno, spada, bottarga*

*Aspick di cernia con vegetali e frutta*

*Caponata vecchia maniera con tonno caramellato*

*Varietà di verdure di stagione ripiene di pane nero e uvetta di zibibbo*

*Fritturina di pesce: calamari, seppioline, cicirello*

*Cous cous di verdure saltate*

*I Primi*

*Risotto con zucca mantovana, caviale di tartufo e speck caramellato*

*Virgole di Gragnano con ragù di ricciola e colatina di pesto fresco*

*I Secondi*

*Roastbeef con patate novelle all'erbe cipolline*

*Ruote di spada in crosta di pistacchi*

*Dessert*

*Frutta e primizie di stagione*

*Gelatini variegati*

*Piccola pasticceria*

*Malvasia*

*Caffè espresso*