

# Cibo

---

## ANTIPASTO A ISOLE TEMATICHE

### ISOLA DEL DRINK

Cocktail di Frutta Analcolico in **Fontana**, Aperol Spritz, Hugo e Prosecco DOC  
(Linea Santero 958 Color con supplemento a sostituzione del Prosecco)

### ISOLA DEL CASARO

Grana Padano, Pecorino Romano, Primo Sale Classico, al Pepe, al Peperoncino,  
Brie con Noci, Treccia di Bufala, Mozzarelline, Marmellate Assortite

### ISOLA DEI PRODOTTI DA FORNO

Arancini di Riso, Olive all'Ascolana, Gnocco Fritto, Pizzette  
Salatini Misti, Torta Salata Funghi e Carciofi, Verdure Pastellate

### ISOLA RUSTICA

Tartare di Manzo con Salsa Bernese, Prosciutto di Parma, Salame Felino,  
Prosciutto Cotto, Bresaola della Valtellina, Pancetta Nostrana, Frutta

### ISOLA DEL PESCATORE

Tartare di Gamberi Rossi e Maracuja, Tartare di Salmone, Ostriche Belon con Balsamico  
Salmone Fumè su Pan Brioche, Gamberi all'Aurora,

### ISOLA DELLA GRIGLIA

Alette di Pollo Messicane, Costine di Maiale Barbecue, Arrostiticini di Agnello, Verdure Grigliate

## PRIMI PIATTI - scelta di 2

Risotto ai Porcini	Gnocchetti Castelmagno, Porcini e Speck
Risotto ai Porcini e Barolo (+ € 86)	Gnocchetti con Crema di Zucca e Noci
Risotto all'astice	Gnocchetti con Piovra e Verdure Julienne
Risotto Asparagi e Fragole	Paccheri con Moscardini
Risotto al Persico	Calamarata e Calamari
Risotto ai Due Mirtilli Mantecato Robiola	Garganelli Alla Moda del Cenacolo
Risotto Barbabietola, Feta Greca e Asparagi	Casoncelli Alla Bergamasca

## BUFFET DI SORBETTI

Sorbetto al Passion Fruit, Sorbetto al Mango e Sorbetto al Limone

Di Base Analcolici Corretti a Richiesta dell'Opsite

## SECONDI PIATTI - scelta di 1 secondo servito con 2 contorni

Cosciotto di Vitello al Forno	Filetto di Faenzino Crema di Mele e Cannella
Cosciotto di Vitello Tartufo e Pistacchi	Controfiletto di Manzo ai Tre Pepi
Cosciotto di Vitello ai Porcini	Costatina di Cervo ai Frutti di Bosco
Cosciotto di Vitello con Pinoli e Uvetta	Scaloppa di Petto d'Anatra Alle Ciliegie

## UN DOLCE BUFFET

### TORTA NUZIALE

Torta degli Sposi accompagnata da Prosecco DOC e Moscato d'Asti

### FRUTTA

Assortimento di Frutta di Stagione a pezzi con **Choco Fontana**

### DOLCI

Dessert al Cucchiaino, Bicchierini con Creme Assortite, Haribo Mix, Pasticceria Mignon

### CAFFÈ

Selezione di Caffè Nespresso® a scelta dell'Ospite

### DIGESTIVI

1 bottiglia di digestivo ogni 20 adulti a scelta degli Sposi

## BEVANDE e VINI 2 scelte- comprese fino al caffè

Acqua Minerale Bibite	<b>Pasteggio a Prosecco DOC</b>	Toscana "i Coltri"
	Muller Turghau	Chianti "San Lorenzo"
	Muller Turghau Frizzante	Marzemino
	Bianco di Custoza	Valpolicella
	Le Due Arbie	Bonarda Frizzante

Alcuni piatti o vini potrebbe subire variazioni.  
La nostra cucina è pronta a soddisfare ogni esigenza alimentari, dalle più diffuse quali Celiaci, Vegetariani e Vegani, alle singolarità quali Allergie e Intolleranze. In fase di preparazione menù, i nostri chef studieranno piatti che seguano lo stesso menù di tutti i commensali con le dovute attenzioni alle suddette esigenze.