**Menu servito**

**Aperitivo di Benvenuto**

Prosecco di Valdobbiadene Marsuret Dry

Aperol Spritz - Cocktail Champagne

Cocktail tropicale - Succo d’arancia, ananas, ACE

Canapè e Finger Food a cura dello chef

Chips di patate nostrane

**Un antipasto a scelta**

Culatta di Zibello con mantecato di ricotta laccata al miele con crumble di frutta fresca

Carpaccio di chianina su crudo di finocchi, arance e olive nere

Tortino di carciofi su fondente di pecorino alla menta e chip di carciofi e topinambur

Tortino di zucchine con fiore fritto e mousse di robiola e alici di Cetara

Patanegra e selezione di formaggi stagionati con confetture fatte in casa

Nido di black angus con crudo di asparagi e salsa al tartufo nero

Strudel di verdure dell’orto con stracchino e maggiorana

**Due primi piatti a scelta**

Risotto con radicchio, parmigiano e patanegra

Risotto ai fiori di zucca, zafferano e arancio con granella di guanciale

Risotto con funghi, rucola e scaglie di grana

Raviolo ripieno di carciofi con ragù bianco di pernice

Raviolo cacio e pepe con pomodorini del Piennolo e burrata

Raviolo radicchio e speck al battuto di pistacchi di Bronte

Raviolo con cernia, datterino giallo, rucola e mandorle

Rigatoncello di grano arso con guanciale silano e funghi porcini

Paccheri con salsa di guancia di manzo brasata al ginepro

**Un secondo piatto a scelta**

Lombata di vitella su crema di carote baby con tortino di patate e funghi

Doblone di manzo in crosta di Colonnata con patate al forno e cicoria ripassata

Filetto di vitello in crosta di pane carasau con tortino di patate e tartufo

Filetto di manzo al barolo chinato con millefoglie di patate e verdure

Filetto alla brace con una misticanza di verdure saltate

Guancia brasata con patate naturali e carotine baby

Tagliata di manzo al carbone alla brace con patate saltate e misticanza fresca

Rosetta di vitella farcita alle melanzane e scamorza con pomodorini arrostiti e lardo di Colonnata

Tagliata di manzo grigliata con schiacciata di patate dolci e verdurine Goffredo

**Le torte della nostra Pasticceria**

La profiterole con crema chantilly e cioccolata calda al momento

La mimosa con crema pasticcera e fragoline di bosco

La millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolata

La charlotte con crema al limoe e fragoline di bosc

**Gran Buffet di Dolci**

Tiramisu - Profiterole con glassa al limone -

Cremoso del goloso (ricotta dolce, meringa, cioccolata e panna)

Bicchierini di mousse di cioccolato, pistacchio, caffè, caramello, amarene

Sbriciolona con crema chantilly, vasetto del goloso

**Tagliata di frutta**

**Bevande**

Prosecco, Spumante per torta, Vino bianco Satrico e rosso Shiraz della cantina “Casale del Giglio”

Acqua minerale naturale ed effervescente

Bibite analcoliche

Caffè

**Open Bar**

Superalcolici

Digestivi

Cocktails

Rum, ecc