



## Menù Cerimonie **Deluxe**

€ 50.00

### *Aperitivo di benvenuto..*

Calice di Franciacorta DOCG Cuvée n.7 Azienda agricola "Lo Sparviere"  
Bruschetta con tartare di Fassona su crema al tartufo nero



Mousse di salmone norvegese affumicato su crostino di pane saraceno e uova di lompo  
Millefoglie di alici di scoglio fresche marinate al lime  
Code di gambero\* su crema di mango fresco



Spaghettoni di pasta fresca con sarde fresche pinoli uvetta finocchietto  
selvatico e pane tostato



Filetto di orata fresca in crosta di mandorle asparagi del mar mediterraneo e crema di porri



Torta artigianale a scelta  
"Spumante Cuvée Azienda agricola Borgo Molino"

Caffè Maya

Acqua naturale Lurisia, frizzante S.Pellegrino  
Vino a scelta del cliente al momento della prenotazione  
(Una bottiglia ogni 3 persone)

\*Prodotto fresco o surgelato a seconda della disponibilità di mercato

I seguenti menù possono variare per le date 12/05/2019 - 19/05/2019