



## **Nozze Deluxe**

### **Start and Go**

Aperitivo di benvenuto con bollicine e finger food

### **Antipasto**

Mazzancolle con patate rosse, zucchine trombetta e insalata di farro  
Acciughe del Cantabrico, pomodoro tipo raff e pane croccante

### **Primo piatto**

Trofie della tradizione con pesto al basilico rosso e noci di capesante  
Riso selezione Chicco del Mulino con funghi porcini,  
formaggio di alpeggio e grattata di tartufo nero

### **Secondi piatti**

Tra terra e mare: Trancio di cernia al rosmarino con  
contrasto di reale di manzo laccato con cavolo gabus

### **Pre-Dessert**

Sorbetto al limoncello, olio evo e basilico

### **Dessert**

Torta da cerimonia  
(Chantilly classica o assortita alla frutta)

Caffè

Vini e bevande in abbinamento inclusi

80 €



## **Nozze Exclusive**

### **Start and Go**

Aperitivo di benvenuto con bollicine e finger food

### **Antipasto**

Insalata di Astice, lattuga e mango con dressing e germogli  
Culatello di Zibello e burrata con melone e gelatina di porto rosso

### **Primo piatto**

Fusilloni di Gragnano con Aragosta, pomodoro fresco e funghi pioppini  
Raviolo di farro con ripieno di fagiolo, nel suo fondo con  
erba cipollina e tartufo nero

### **Secondo piatto**

Trancio di branzino con zucca, spuma di patate e crema di crostacei

### **Pre-Dessert**

Sorbetto al limone, vodka e fragole ghiacciate

### **Dessert**

Torta da cerimonia  
(Crostata di pasta frolla assortita alla frutta)

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

90€



## **Nozze Platinum**

### **Gran buffet di ricevimento**

#### *Angolo della tradizione:*

selezioni di salumi italiani al coltello, il meglio dei nostri formaggi

#### *Il pesce crudo:*

ostriche, carpacci, sushi, tartare e salmone

#### *Pane e focacce:*

pizze rosse e bianche, focacce, torte salate e bruschette

#### *Angolo dei fritti:*

piccoli fritti di calamari e verdure, fish&chips,  
caprino fritto, olive ascolane e mozzarelline fritte

#### *Angolo etnico:*

noodles, paella e tortillas

### **Primo piatto**

Riso selezione Acquerello con Champagne e Caviale Calvisius

### **Secondi piatto**

Catalana di crostacei

Sorbetto alla crema di Cassis

Spalla di maialino da latte "CBT" con salsa barbecue e patata morbida

### **Dessert**

Gran buffet dei dolci con frutta fresca e fontana di cioccolato

Torta da cerimonia

(Crostata di pasta frolla assortita alla frutta)

Caffè

Vini e bevande in abbinamento

120€