

Gigliò



APERITIVO

Pizzette al pomodoro e mozzarella
Bauletti di sfoglia ripieni di carne, formaggi e verdure
Bruschette al pomodoro e basilico
Bruschette di pane nero con lardo e miele
Cubi di mortadella al tartufo
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Salumi tipici con pani assortiti

...

Carpaccio di pesce spada affumicato con misticanza e pompelmo rosa
Gamberoni avvolti in lardo al ginepro su crema di fagioli Risina

...

Tortino di Parmigiano Reggiano con pancetta croccante, aceto balsamico tradizionale e zafferano in salsa
Roast beef di Fassona alle erbe di rupe

PRIMI

Strangolapreti di pasta fresca con ghiotta di pesce spada
Riso mantecato agli asparagi e Prosciutto di Parma

SECONDI

Turbante di branzino con zucchinette alla maggiorana su datterini scottati all'olio EVO

Sorbetto al frutto della passione

Grigliatina mista di carne e verdure servita al tavolo su ardesie della Val Brembana

DOLCE

Insalata di frutta al peperoncino con gelato

TORTA NUZIALE DEDICATA

€ 90 per persona inclusi:

acqua, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi