



VILLA FENAROLI
MENÙ INNOVAZIONE



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gassata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala DOP (1.3.4.6.7.8.11)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella DOP, burrata di Adria e granella di pistacchi di Bronte (1.3.6.7.8.9)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1.3.7.8.11)

Sfogliatine assortite* (1.3.4.6.7.8.9.10.11)

Focaccia farcita* (1.3.7.10)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista (3.7)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger di crostoni rustici con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1.7.12)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1.7.8)

Brioche salate farcite* (1.3.7.8.10)

Mozzarella di bufala con pomodorini freschi e basilico (7)



Isola dei fritti

- Filetti di acciughe* pastellati (1.4)
- Verdure pastellate* (1)
- Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1.2.4.14)
- Olive all'ascolana* (1.3.7)
- Fiori di zucca* fritti farciti alla mozzarella (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.12.14)
- Astragali di pollo* fritti (1.3)

Isola dei salumi

- Affettatrice Berkel con fiocco di Langhirano, speck tirolese, coppia piacentina e arista leggermente affumicata (12)
- Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1.7.12)
- Salame della Franciacorta al coltello (12)

Isola del pesce

- Marlin marinato alla mediterranea con bruschetta* (1.4)
- Crostone rustico* con salmone affumicato (1.4)
- Spiedini di pesce* (1.2.3.4.7.9.12.14)
- Bocconcini di merluzzo* fritti con salsa tartara (1.2.4.7.9.12.14)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gasata e naturale

Antipasti:

Riccioli di calamaro con passatina di piselli e peperone crusco (4.14)

Ventaglio di fesa di manzo con finocchietto marinato, spuma di formaggio fresco alle erbe e crostone rustico*

Flan alle zucchine e mentuccia su crema di pecorino (3.7)

Primi piatti:

Risotto al limone nappato con ragout di spada*, gamberi* e verdure (2.3.4.6.7.9.12.14)

Bauetto di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza su letto di spinacino e crudité di datterini

Secondi piatti:

Trancio di spigola del Mediterraneo gratinata ai semi di girasole su crema di carote e zenzero (1.3.4.9)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Morbido di vitello con salsa al pepe verde e crema di mais aromatizzata al rosmarino (6.7.9.10)

Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè