

APERITIVO CON ISOLE DI DEGUSTAZIONE

Pesce

Ostriche in bellavista, salmone marinato, carpaccio di pesce spada marinato, pressata di polipo, carpaccio di tonno affumicato, crema di patate con mazzancolle e olio extra vergine d'oliva, fritto di acquadelle, trancio di salmone fritto.

Salumi

Salame bresciano, tagliere di pancetta, tagliere di speck, bresaola valtellinese, cascata di prosciutto crudo Parma Riserva, coppa piacentina, prosciutto cotto, lonzino affumicato, petali di maialino marinato.

Formaggi

Grana Padano riserva, taleggio d' alpeggio, bagoss, Casera, Salva Cremasco, caprini assortiti, gorgonzola, confetture, frutta secca e cesto di pane casareccio (brioche salate, grissini all' olio extra vergine, pane carasau pane toscano e pan brioche).

Verdure Fritte

Melanzane, fiori zucca, cavolfiori, mornai agli asparagi, salvia, zucchine.

Sfiziosi

Lumache con pancetta, pizzette assortite, girellina al paté d'oliva, ventaglietto al formaggio, sfogliatina speziata al curry, tartine assortite, crostini con lardo di colonnata.

Finger

Spuma di liquirizia e salmone, vellutata di zucca con sbriciolata di crudo e amaretto, gelatina al Franciacorta con pistacchio salato, crema di zenzero e asparago, purea di pere con cuore di gorgonzola (possono variare in base alla stagione).

Polenta con

Baccalà e moscardini



In abbinamento il nostro Franciacorta Extra Brut La Montina

AL TAVOLO

Primi piatti

Risotto con riduzione al Franciacorta, crescenza e cialda
croccante al Grana Padano
Spaghetto alla chitarra con ragù di mare



In abbinamento il nostro Franciacorta Brut La Montina

Secondi piatti

Filetto di maialino da latte in crosta di pancetta
coppata e salvia
Patate al forno



In abbinamento il nostro Rosso dei Dossi La Montina

Predessert

(in alternativa al buffet di dolci e frutta)

Mousse di panna cotta e yogurt con crema d' ananas

Torta



In abbinamento il nostro Franciacorta Rosé Demi Sec La Montina

*Gran galà
di frutta e dolci*

Fontana di cioccolato, ananas, cocco, fragole, kiwi,
arance, anguria, melone, passion fruit, avocado,
mirtilli ,ribes, lamponi, more, macedonia ,bignè al
cioccolato, bignè alla crema, bignè alla nocciola,
cannoncini con crema pasticceria, biscotteria secca
assortita, pasticceria fresca assortita, crostata di
frutta, Tiramisù, torta pere e cioccolato, torta
meringhe (I gusti delle torte possono variare), crêpe
alla nutella, crêpe alla marmellata, gelati assortiti,
bicchierini di mousse in trasparenza.



In abbinamento il nostro Franciacorta Rosé Demi Sec La Montina

Caffè e correzioni