



Menu della Tradizione

PER MATRIMONI A PRANZO

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, branzi, bagoss, caprini, pecorini assortiti, mozzarelline, 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, ventagli etto 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

VILLA
BAIANA.
IN FRANCIACORTA



Menu della Tradizione

PER MATRIMONI A PRANZO

AL TAVOLO

Primi piatti



In abbinamento il nostro Franciacorta Brut La Montina

Risotto alla Baiana
con vellutata al tartufo nero di Norcia e zafferano

Tagliolini di pasta fresca al basilico
con capesante, gamberi e pomodorini

Secondi piatti



In abbinamento il nostro Rosso dei Dossi La Montina

Trancio di branzino alla mediterranea

Carrè di vitello al pepe rosa, salsa al Rosé Demi Sec
Polenta e timballo di zucchine

Predessert

(in alternativa al buffet di dolci e frutta)



In abbinamento il nostro Franciacorta Rosé Demi Sec La Montina

Mousse di panna cotta e yogurt con crema d' ananas

Torta

Gran galà di frutta e dolci



In abbinamento il nostro Franciacorta Rosé Demi Sec La Montina

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 pasticcera, biscotteria secca assortita, pasticceria
fresca assortita, crostata di frutta, tiramisù, torta pere e
cioccolato, torta meringhe (I gusti delle torte possono
variare) crepes alla nutella, crepes alla marmellata, gelati
assortiti, bicchierini di mousse in trasparenza.

Caffè e correzioni

VILLA
BAIANA.
IN FRANCIACORTA