

# *Executive*

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini e antipasti a buffet:

*Durello dei Lessini, Vino bianco fermo, cocktail analcolici e leggermente alcolici, succhi di frutta, acqua minerale*

*Carpaccio di piovra con pomodorini pachino e basilico, insalata di seppie con patate, olive e salsa di alici,  
pesce spada e salmone marinati al pepe rosa,  
scaglie di grana padano dalla forma,  
prosciutto crudo di Sauris, coppa di Parma, speck dell'Alto Adige con focacce e gnocco fritto,  
panzerottini al pomodoro, pizette, sfogliatine salate e olive all'ascolana*



Servito al Tavolo:

*Pappardelle al timo con ragout di faraona e tartufo nero*

*Farro mantecato con carciofi, coniglio e pancetta croccante*



*Sorbetto di frutta al cucchiaino*



*Lombatina di vitello con mele caramellate e salsa al calvados  
(trancio in sala)  
Cosciotto d'agnello stufato con crema di ceci e carciofi alla menta*



*Macedonia di fragole con gelato al fiordilatte e riduzione di Recioto della Valpolicella*



*Dolce nuziale*



*Caffè e digestivi*

*Acqua minerale e vini selezionati della nostra cantina*

*€ 85,00 per persona bevande ai pasti comprese, IVA al 10% compresa*