



## *BUFFET BEL PAESE*

*Menù a buffet con scenografica  
presentazione di carni e pesci*

### *L'aperitivo*

*Cocktails di frutta e spumante, coppa prosecco di Valdobbiadene  
Soft drinks e analcolici, spremute naturali fattorie Scaldasole*

### *La buvette degli antipastini*

*Crudo in morsa con noisette di melone al porto, grana in mezze forme con noci e pere  
Terrine dei nostri patè, trancetti di torte salate  
Crudità estive in cesti, piccole quenelles di verdure  
Spiedini d'agrumi con crostacei  
Acini d'uva al cognac e granella di nocciola*

### *A passaggio camerieri*

*Bruschettine tipiche regionali italiane servite tiepide  
Fantasie di fritti del nostro chef*

### *Al tavolo*

*Risotto agli asparagi verdi e conchiglie S. Jaques  
Gnocchetti di semola con uvetta di Smirne dorati al montasio  
e pinoli silvestri tostati al burro*

### *Il gran buffet di carni e pesci*

*Spallotto di vitello intero al forno e tagliata di controfiletto alle erbe provenzali  
Branzineti freschi al sale marino e salmoni norvegesi in crosta al basilico genovese  
Pommes nature, zucchine e carote vichy  
Verdure grigliate e insalate fresche*

### *Il dessert*

*Sorbetto di fragole fresche e kiwi  
Torta da cerimonia e coppa spumante in omaggio*

### *La cantina*

*Selezione Friuli Isonzo doc Cantine Villanova  
Bianco: Chardonnay millesimato, - rosso: Cabernet Franc millesimato  
Champenois Catturich-Ducco produttori in Franciacorta  
Moscato oltrepò pavese doc.*

### *Moka e frivolezze*

*Piccolo bar sigari e sigarette*

