

PROGRAMMA DELLA SERATA

H.21,30 APERITIVO CON ANTIPASTI AL BUFFET

H.23,30 DISTRIBUZIONE COTILLONS

H.23,45 SPUMANTE AL TAVOLO PER BRINDISI

H.24,00 BRINDISI E FUOCHI D'ARTIFIGIO IN GIARDINO

H.24,05 INIZIO DANZE CON ORCHESTRA

H.02,30 ZUPPA DI FAGIOLI E TORTELLINI

Costo a persona €.100,00

Bar

Acqua minerale

Caffè

Amaro

Dalla cantina:

Soave Le Poesie

Prosecco Saja Marsuret

Nebbiolo Pecchenino 2020

Franciacorta Brut Cascina SanPietro

Aperitivo di benvenuto

Spumante

Analcolico alla frutta

Aperitivo Rossini

Antipasto

Soufflè di patate rosse con tartufo Norcino

Crema di porri ai gamberi

con lenticchie di Castelluccio

Primi Piatti

Tortelli di ricotta Taleggio e Tartufo

Spaghetti alla chitarra con cappelletti, fiori e zucchine

Sorbetto Agrumato di frutta

Secondo Piatto

Filetto di vitello in pasta sfoglia insaporito con lardo di

Colonnata su salsa agrodolce di mosto con indivia al

balsamico e lenticchie della fortuna

Dessert

Delizia al croccante e cioccolato

con Ananas caramellata