



LA COLOMBERA
MENÙ TENDENZA



BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta

Spumante BRUT selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata gasata e naturale

Isola del pane

Cesto di pane assortito*, grissini artigianali e pane Carasau (1)

Pizza gourmet* ORTICELLA al farro con verdure e fiordilatte (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* INTEGRALE ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1.3.6.7.8.11)

Pizza gourmet* SEMPLICE con farina ai cereali, pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala DOP (1.3.4.6.7.8.11)

Pizza gourmet* BRONTARELLA ai cereali con mortadella DOP, burrata di Adria e granella di pistacchi di Bronte (1.3.6.7.8.9)

Trecce di sfoglia* alla paprika (1.3.7.8.11)

Sfogliatine assortite* (1.3.4.6.7.8.9.10.11)

Focaccia farcita* (1.3.7.10)

Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista (3.7)

Tagliere di formaggi con marmellate (7)

Finger di crostoni rustici con spumoso di formaggi e crumble di prosciutto (1.7.12)

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1.7.8)

Brioche salate farcite* (1.3.7.8.10)

Mozzarella di bufala con pomodorini freschi e basilico (7)



Isola dei fritti

- Filetti di acciughe* pastellati (1.4)
- Verdure pastellate* (1)
- Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1.2.4.14)
- Olive all'ascolana* (1.3.7)
- Fiori di zucca* fritti farciti alla mozzarella (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.12.14)
- Astragali di pollo* fritti (1.3)

Isola dei salumi

- Affettatrice Berkel con fiocco di Langhirano, speck tirolese, coppia piacentina e arista leggermente affumicata (12)
- Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1.7.12)
- Salame della Franciacorta al coltello (12)

Isola del pesce

- Marlin marinato alla mediterranea con bruschetta* (1.4)
- Crostone rustico* con salmone affumicato (1.4)
- Spiedini di pesce* (1.2.3.4.7.9.12.14)
- Bocconcini di merluzzo* fritti con salsa tartara (1.2.4.7.9.12.14)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gasata e naturale

Antipasti:

Fettine di tonno affumicato su letto di valeriana e salsa all'arancia, spuma di burro ai pistacchi e crostone integrale (1.2.4.7.8.1.12.14)

Vitello rosa con salsa tonnata, capperi e verdure croccanti marinate (3.4.9.10.12)

Tortino alle delizie dell'orto con salsa al parmigiano (3.7)

Primi piatti:

Risotto al Franciacorta con tartare di sedano e fragole (3.6.7.9.12)

Tenerenza ripiena alla stracciatella di bufala con salsa di pesce alla mediterranea (1.3.6.7.8.9)

Secondi piatti:

Salmone in sfoglia* con salsa al timo e sauté di fiarielli* (1.3.4.6.7.8.9)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Filetto di maialino* cotto al punto rosa con porri stufati, salsa alla senape e schiacciata alle erbe aromatiche (6.7.9.10)

Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè