



WEDDING BARBECUE

# MENU PARIS

IL TOP DELLA CLASSE IN GRIGLIA

## Aperitivo di Benvenuto

PROSECCO

VALDOBBIADENE DOCG

ACQUA

NATURALE E GASSATA

COCKTAIL SMOKYR

SPARKLING CON ESTRATTO DI LAMPONE AFFUMICATO A FREDDO

SIMPLE PINK

COCKTAIL ANALCOLICO AGLI AGRUMI GRIGLIATI E MIELE

## Buffet Antipasti

CROSTINO CON FOIS GRAS PIASTRATO

DI PAN BRIOCHÈ CON GOCCIA DI BALSAMICO TRADIZIONALE

CROSTINI E TARTARE AFFUMICATA

SU PANE MULTICEREALI, AFFUMICATA AL LEGNO DI ARANCIO CON  
SENAPE ALL'ARANCIA E SPICCHI DI AGRUMI

CAPPUCCINO DI CHEESE DIP

CON SPUMA DI PARMIGIANO E PEPE LUNGO DEL BENGALA  
ACCOMPAGNATO DA BISCOTTI ALLE PATATE E BACON

CROCCANMEAT (ISOLA)

DELIZIOSI "MOTTARELLI" DI CUBEROLL DI MANZO GLASSATI AL  
BALSAMICO E NOCCIOLE TOSTATE

PETTO D'ANATRA PIASTRATO

AFFUMICATO THE NERO CON SALSA ALLE PRUGNE E ROSMARINO

ANGOLO DELLE COMPOSTE BRUCIATE

PANI MULTICEREALI, DI GRANO DURO E DI MAIS BUSCATI E SERVITI  
CON 3 COMPOSTE DI VERDURE COTTE NELLA CENERE O GRIGLIATE

## ANGOLO DEI FORMAGGI AFFUMICATI A FREDDO

CACIOTTA DI URBINO, MONTASIO E PIAVE MEZZANO AFFUMICATI AL FAGGIO SERVITI CON COMPOSTA DI PERE GRIGLIATE, PEPE E ZENZERO

## GAZPACHO DI POMODORO COTTO NELLA CENERE

CON GRISSINI AL CHILI E PINOLI TOSTATI

## ANGOLO DEL PESCE AFFUMICATO A FREDDO

CON SALMONE, TONNO E SPADA AFFUMICATI ALL'ONTANO E CILIEGIO E CON BURRO DI MALGA

## **Piatti Portanti**

### PICANHA MARINATA

AL CAFFÈ E FUNGHI PORCINI

### CIPOLLE CAMELLATE SU GHISA

AL RUM E PINOLI TOSTATI

### PROSCIUTTO AFFUMICATO

AL TIMO E SCIROPPO D'ACERO

### POMODORINI E PATATE NOVELLE

DORATI NEL BALSAMICO E ROSMARINO

## **Finger Sweets**

### MACEDONIA DI FRUTTA GRIGLIATA

SERVITA CON CREMA CHANTILLY E SCORZA DI ARANCIO

### CREMA DI MELE AFFUMICATA

ALLE BOTTI DI COGNAC, SERVITA FRESCA AL MACIS, FIORI DI CANNELLA E AMARETTO

### STRUDEL SCOMPOSTO

SU CIALDA BRISÈE PIASTRATA

## **Beverage**

CHARDONNAY TRENTINO DOC, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOCG, ACQUA, COCA COLA

## **Caffetteria**

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI