



WEDDING BARBECUE

# MENU SAINT MORITZ

IL PIACERE DEL BARBECUE GOURMET

## Aperitivo di Benvenuto

ACQUE AROMATIZZATE (ALL'ARRIVO DEGLI INVITATI)

AL LAMPONE AFFUMICATO, MENTA E KARKADÈ  
ALLA MORA AFFUMICATA, SAMBUCO E CARDAMOMO

PROSECCO

SUPERIORE 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

CIUFFI DI CALAMARO ALLA GALLEGA

GRIGLIATO IN CROSTA DI PANE E PAPRIKA DOLCE SU CREMA DI PATATA VIOLA

CROSTINO OSSOLANO CON PASTRAMI DI PICANHA

CON CETRIOLO PIASTRATO E SPUMA ALLA SENAPE DOLCE

CANESTRELLI PIASTRATI

SU CREMA DI CANNELLINI E PEPE DI TIMUR

ANGOLO DEI SALUMI DI TERRA AFFUMICATI

CANADIAN BACON, SPECK D'ANATRA E LONZINO DI SUINO

GAMBERI AL SOUTHERN COMFORT (ISOLA A VISTA)

SALTATI A VISTA SU WOK IN GHISA

SLIDERS DI PULLED SALMON

CON FISHERMAN'S SAUCE ALLA PANNA, ANETO E DELICATAMENTE SENAPATA

## CLUB BITES

CESTINI DI TORTILLA, GAMBERO GRIGLIATO CON UOVO AFFUMICATO  
E MAYO ALLA PAPRIKA

## WAGYU NIGIRI

NIGIRI DI RISO SUSHI TIEPIDO CON FETTINA DI WAGYU FIAMMATA

## LOMBINO DI AGNELLO

FLAMBATO CON BURRO AL BRANDY E DIJONNAISE BIANCA

## Primo Piatto

### CULURGIONES PIASTRATI

SU CAVIALE DI MELANZANA BRUCIATA E SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO

## Secondo Piatto

### PROSCIUTTO DI MANZO

AFFUMICATO ALLA QUERCIA ROSSA

### DADOLATA DI ASPARAGI, ZUCCHINE E SPECK

PIASTRATI CON BOTTARGA D'UOVO AFFUMICATA

### QUAGLIE DEL RINGRAZIAMENTO

GLASSATE AL COGNAC CON RIPIENO DI PANE, CASTAGNE E PRUGNE

### POMODORINI E PATATE ARROSTO

ALL'ACETO BALSAMICO E ERBE MEDITERRANEE

## Dessert

### MINI COBBLER ALL'AMARENA

MINITORTA DI FROLLA CON CUORE DI AMARENA E PANNA MONTATA

### ANANAS ALLA MENTA E SAMBUCO

AL GIRARROSTO E SERVITO AL COLTELLO

## Beverage

CHARDONNAY DELLE VENEZIE DOC,

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ACQUA, COCA COLA

## Caffetteria

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI