

Fabrizio+Antonio

Gastronomia e catering

MENU' COMUNIONI n.1 2020

Ricca portata di antipasti

Taglieri di salumi tipici

(prosciutto crudo di Langhirano, coppa di Zibello, salame al coltello, Pancetta Piacentina) con giardiniera

Carpaccio di lonzino affumicato su letto di misticanza e julienne di zucchine

Degustazione di formaggi freschi e stagionati con marmellate

Tagliatelle di seppie con olive Taggiasche e pomodorini

Rotolini di sfoglia con ricotta fresca, zucchine e salmone

Crocchette di carne fritte

Primi piatti

Risotto con salsiccia e asparagi

Ravioli di Borragine al burro, salvia e Parmigiano Reggiano

Dessert

Torta cerimonia chantilly da personalizzare

La cantina

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Acqua naturale e frizzante

Spumante per torta

Caffè espresso e amari