

Fabrizio+Antonio

Gastronomia e catering

MENU' COMUNIONI/CRESIME n. 2 2020

antipasti

*Taglieri di salumi tipici
(prosciutto crudo di Langhirano, coppa di Zibello, salame al coltello,
Pancetta Piacentina) con tigelline calde
Taglieri di formaggi freschi e stagionati con mermellate
Filetto di salmone marinato al finocchietto selvatico con rucola e
granelli di pepe rosa*

Primi piatti

*Risotto con salsiccia Lodigiana
Barchette agli spinaci con speck e zafferano*

Secondo piatto

*Noce di vitello al forno con patate al rosmarino gratinate
oppure
Fritto misto di pesce con verdure gratinate*

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*