

CENA EVENTO A.R.T.Ho.B

RELAIS FRANCIACORTA

LUNEDÌ
14 NOVEMBRE



IL MENU DELLA SERATA

BUFFET DI APERITIVO A ISOLE

Cocktail analcolico alla frutta
Franciacorta Extra Brut DOCG 'Berlucchi 61'
Acqua minerale trattata gasata e naturale

Angolo del panettiere e i suoi lievitati

Cesto di pane aromatizzato, selezione di pizze e sfoglie artigianali

Isola dei formaggi

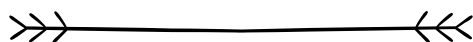
Forma di grana in bellavista, taglieri di formaggi del territorio con marmellate, gorgonzola DOP al cucchiaino con crema di mais

Isola dei fritti

Fiori di zuccina pastellati, polpettine di melanzane e provola affumicata, verdure in pastella e la nostra selezione di finger food fantasia dello Chef

Angolo del salumiere

Affettatrice Berkel con coppa stagionata, fiocco di prosciutto dei colli parmensi, speck tirolese, salame Franciacorta al coltello, arista leggermente affumicata al legno di faggio, crostini rustici con pancetta nostrana e cipolle caramellate



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC Barone Pizzini
Franciacorta Extra Brut DOCG 'Berlucchi 61' e moscato selezione PNGroup
con il dessert
Acqua minerale trattata gasata e naturale

Risotto alla zucca con crema di gorgonzola e crumble di amaretto

Fusilloni di Gragnano I.G.P con radicchio rosso, salamella nostrana e porcini

Morbido di manzo al Curtefranca DOC rosso con purea di patate al rosmarino

Buffet di dolci

Caffè Musetti