



## *Menù per Eventi vari con Aperitivo - Esempio 2*

### *Aperitivo nel Parco (oppure in Sala)*

Prosecco Spumante Extra Dry e Cocktail Analcolico Esotico  
Crostini Capricciosi in Varietà  
Bruschette ai Pomodorini Pugliesi  
Bouquet di Croccantino d'Orto  
Praline di Carne e Olive Taggiasche

### *Antipasti*

Prosciutto Crudo di San Daniele su Sfoglia Farcita alla Mousse di Formaggi  
e Cremino di Fior di Bavaria e Noci  
  
Rotolino al Forno di Asparago Bianco di Cimadolmo e  
Pancetta con Crema allo Zafferano

### *Primi*

Risotto Carnaroli mantecato allo Zafferano e Speck di Sauris  
  
Gnocchetti di Patate al Sugo di Cappone

### *Intramezzo*

Sgroppino alla Pesca

### *Secondi*

Vitello al Forno Lardellato alle Spezie  
  
Arcobaleno di Verdure Crude e Cotte

### *Dessert*

Dolce "Mousse alla Vaniglia e Fragola"  
Caffè e correzioni

### *Vini*

Chardonnay Igt Marca Trevigiana  
Raboso Veronese Igt Marca Trevigiana  
Cabernet Sauvignon Doc Venezia  
Moscato Spumante Fior d'Arancio Docg Colli Euganei

