



## LE NOZZE DI FIGARO

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizzette, pierini, olive ascolane, mozzarelline dorate, bruschette al pomodoro e basilico, finger food dello Chef, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelline con pomodorini, focaccine assortite, sfogliatine

Mozzarella di bufala in camicia di San Daniele  
con maionese di fragole e cialde di mandorle

Pomodoro ripieno di verdure  
su vellutata d'erbe e caviale di olive

Risotto "La Fagiana" mantecato  
al pesto di basilico e coulis di pomodoro

Ravioli di magro con semi di papavero,  
salvia e ricotta fumè su fonduta di Montasio

Controfiletto di vitello arrosto  
con involtini di bietola, patate e cipolla rossa caramellata all'arancio

Sorbetto al limone e basilico

€ 100,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,  
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00  
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



## ROMEO E GIULIETTA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizette, pierini, olive ascolane, mozzarelline dorate, bruschette al pomodoro e basilico, finger food dello Chef, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelline e pomodorini, Croquette di pollo verdurine pastellate, focaccine assortite

Terrina di ricotta e casatella  
con crema di pomodoro, peperoni arrostiti e fichi secchi

Cofanetto di pasta sfoglia con verdurine,  
filangè di speck su fonduta al Montasio

Risotto ai bruschandoli e carletti

Conchiglie di pasta farcite di ricotta e spinaci  
con capperi di Pantelleria e speck

Filetto di maialino steccato ed arrostito,  
con salsa al gorgonzola e tortino di patate

Duetto di tagliata di manzetta Prussiana al rosmarino  
con giardinetto di verdure

Sorbetto agli agrumi e aceto balsamico

€ 105,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,  
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00  
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



## AIDA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizzette del nostro forno, croquette di pollo e alle patate, canapès assortiti, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare

Caramelle di bresaola valtellinese  
con robiola, noci ed erba cipollina

Mini stick di petto di faraona e liquirizia  
con misticanza e pois di creme di ortaggi

Risotto mantecato ai funghi porcini,  
crema di basilico e patata vitelotta sifonata

Ravioli farciti di carne  
su crema di datterino, mozzarella e timo

Medaglione di filetto di manzo al pepe verde  
su crema di patate, olio al tartufo e flans di carote

Sorbetto alle fragole e rosmarino

€ 115,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Buffet di dolci tentazioni a base di frutta scaloppata, gelato assortito,  
biscotteria fatta in casa, pasticceria mignon in bellavista, tiramisù € 15,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00  
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)



## LA TRAVIATA

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, delizie calde e fredde dello Chef, isola del fritto, finger food, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine e pizette del nostro forno, croquette di pollo e patate, canapès alla lonza, canapès mimosa, salmone affumicato e pan brioche, mozzarelline e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, bruschette al pomodoro e basilico, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, insalata di mare

Terrina di verdure e ricotta  
con fiore di zucca farcito, pesto di pomodoro, mandorle e basilico

Bauletto di sfoglia farcito di funghi porcini  
con vellutata di formaggio e salsa verde

Risotto “La Fagiana” con mozzarella di bufala, pinoli e crudite di zucchine

Cannelloni di crepes farciti di ricotta e melanzane al Manto Rosa  
con ragù d’anatra e timo

Gran taglio di vitella al forno  
con patata duchessa e bietola saltata

Roast beef di manzetta Prussiana in crosta di sale  
con salsa tartare e verdure al finocchietto

Sorbetto all'ananas e pepe rosa

Buffet di dolci tentazioni

€ 125,00 per persona

Il menù comprende torta nuziale, vini del territorio, acqua minerale e caffè

Frutta flambé a partire da € 200,00  
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)