



## ARES

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pizzette, pierini, sfogliatine, verdure pastellate, focaccine assortite, olive ascolane, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, bruschette al pomodoro e basilico, canapè alla lonza, canapè mimosa, mozzarelle con pomodoro pachino, mozzarelline dorate, isola dei fritti dello Chef

Trancetti di salmone con cremoso alle fragole,  
carote e funghi pioppini

Flan di zucchine e ricotta  
con pesce azzurro in crosta di pane e patè di olive taggiasche

Risotto “La Faggiana” con finocchio confit, canestrelli, arancia e bottarga di muggine

Ravioli di pesce su crema di melanzane e pesto di pomodoro

Filetto di branzino con pomodorini, olive e tortino di patate

Sorbetto al limone e basilico

€ 110,00 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.)



## AFRODITE

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, pierini, pizzette, sfogliatine, verdure pastellate, focaccine assortite, olive ascolane, acquatelle e schie fritte con polentina morbida, bruschette al pomodoro e basilico, canapè assortiti, mozzarelle con pomodori pachino, salmone affumicato con pan brioche, baccalà mantecato con crostini di polenta, finger food, isola dei fritti dello Chef

Trittico di pesce affumicato con insalata di cetrioli e yogurt

Capesante saltate al timo  
con salsa al peperone dolce su letto di sale

Risotto mantecato al curry,  
verdurine e ragù di coda di rospo e pomodoro datterino

Cannelloni di crepes e ricotta con zucchine,  
tonno scottato al timo e scaglie di formaggio Ubriaco

Branzino farcito di gambero ed arrotolato con liquirizia,  
capperi di Pantelleria, giardinetto di verdure e chips di patata

Sorbetto al limone e finocchietto selvatico

€ 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.)



## POSEIDONE

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, verdure e mozzarelline dorate, sfogliatine al formaggio e pizzette del nostro forno, croquette di pollo, canapès assortiti, finger food, olive ascolane, bruschette al pomodoro e basilico, mozzarella e pomodorini, rotolino di crespella dorata, pierini, isola dei fritti dello Chef, caramelle di bresaola e robiola, salmone affumicato e pan brioche, focaccine assortite

Filetto di Persico del Garda marinato e servito con mela,  
zenzero semi candito, lamponi e crema di mandorla

Capesante steccate servite su crema di zucchine,  
acciughe del Cantabrico e pomodorini confit

Risotto al Gò della laguna, verdurine ed olio extra vergine Ottobratico

Lasagnette di pesce con vellutata di mazzancolle

Filetto di Orata in manto di zucchine  
su vellutata di patate ed infusione di olive taggiasche

Centrotavola di frittura mista dei nostri mari

Sorbetto al lampone e Amaretto di Saronno

€ 125,00 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.)



## ZEUS

Aperitivo di benvenuto con prosecco, Bellini, analcolici, minerale, fiori di zucca fritti, insalata di mare, zeppolette di patate e acciuga, croquette di pollo e patate, pizzette del nostro forno, canapès assortiti, bruschette al pomodoro e basilico, mozzarella e pomodorini, salmone affumicato e pan brioche, acquatelle e gamberetti fritti, baccalà mantecato con crostini di polenta, finger food caldi e freddi a cura dello Chef

Astice al vapore con miele alle erbe aromatiche, ananas, patate e germogli nel piatto

Tartare di salmone con crema di melanzana, emulsione di carota e chips di patate

Ravioli fatti in casa farciti di Cabilleau con pesto di pistacchi e basilico,  
Gattuccio scottato e caviale di trota

Risotto bicolore con crema di orata ed erbe fini,  
julienne di calamari e pesto di tonno

Gamberi in crosta di mais su crema alle fragole e erbette

Rosa di branzino con julienne di zucchine,  
patate vitelotte e pomodoro gratin

Sorbetto al mandarino e rosmarino

Buffet di dolci tentazioni

€ 130,00 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.)