

Lactitia

—MENU—

Gran Buffet

Welcome Drink

Acqua minerale Antica fonte di Bracca
Gaverina - Acqua minerale Lurisia Stille e Bolle
Acqua minerale Plose dalle Dolomiti
Tallarini Brut Metodo Classico - Light Mojito - Spritz Cocktail Fruttato

Al Casaro

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi accompagnato
da Polenta tradizionale Bergamasca
Formai de Mut DOP dai pascoli di montagna
Tuttopecora di Sardegna Selezione Platinum
Taleggio DOP

Al Salumiere

Prosciutto Crudo di Parma
Salame contadino bergamasco "Le Due Lune di Agosto" tagliato al coltello
Lardo stagionato in Conca di marmo
Coppa di Parma

Al Fritto

Pasta fritta farcita con carne di maiale profumata al cardamomo, ricotta e erbe,
Spiedini di zucca e formaggio fondente in pastella al basilico
Gamberi alla senape con pane profumato alle erbe di montagna

The Baker's Corner - dal Forno

Selezione di olii extravergini di A'Anteprima
Schiacciata farcita con prosciutto cotto e fontina- Ciabatta "Savata" di Adria
Baguette Francese "La Boulangerie de Paris"
Pani rustici Sesamo, Semi di Papavero, Cereali integrali

Primi Piatti

**Riso Carnaroli con Gamberi,
Pancetta affumicata e pesto di Erbe**

**Ravioli di formaggio di Monte al burro di nocciole,
pomodoro confit e germogli di Sakura**

Secondo Piatto

**Filetto di Branzino gratinato
con crema di Topinambur, Mediterranea di pomodoro e olive,
Crudità di Verdure**

Wedding Cake

by Anna Tallarini Cake Designer

Buffet di Dolci

Torte Moderne e Dolci
della Grande Pasticceria Italiana e Francese

Caffè

Vini in abbinamento Tallarini & Bellaria

Tallarini Brut cuvée Angelo Tallarini
Cruase' Bellaria o.p. d.o.c.g. Metodo Classico extra Brut Rose'
San Giovannino Tallarini vendemmia 2010 Valcalepio rosso Riserva d.o.c
Arlecchino Tallarini Bergamasca Indicazione Geografica Tipica
"Fabula" Tallarini Chardonnay - "Odette" Moscato Dolce i.g.t tappo-raso