

## *Menu Fellini*

### *Ai Buffet*

*Prosecco di Valdobbiadene, Cocktail analcolici  
Cocktail Rossini, Bellini, Angolo del Barman  
Succo di Arancia, Ananas, Pompelmo  
Acqua Minerale, Vino Bianco e Rosso*

### *Angolo Rustico*

*Gran Tagliere di Salumi Campani, Toscani, Calabresi, Prosciutto Crudo al Taglio  
Accompagnati da Focaccia al Rosmarino*

### *Angolo di Mare*

*Affumicati di Salmone, Pesce Spada, Tonno, Insalata di Mare, Alici Marinate  
Crostoni di Pane, Riccioli di Burro, Zucchine Marinate*

### *Angolo dei Formaggi*

*Pecorino Toscano, Scaglie di Grana, Treccia di Bufala Campana  
Ricotta Vaccina, Caprini Aromatizzati alle Erbe  
Selezione di Miele e Mostarde di Frutta*

### *Angolo dei Fritti*

*Fritti Misti Vegetali: Zucchine, Funghi, Carciofi, Melanzane, Cavolfiori, Salvia,  
Mele, Piccoli Arancini di Riso, Crocchettine di Patate, Olive Ascolane  
Fiori di Zucca Ripieni, Bastoncini di Baccalà*

*Ai Tavoli*

*Chicchi di Vialone Nano con Provola e Noci  
Raviolini di Magro alla Vellutata di Formaggi e Tartufo*

★★★★

*Suprema di Salmone al pepe rosa e Champagne  
Cicorietta di Campo Ripassata*

★★★★

*Sorbetto al Limone e Foglioline di Menta Piperita*

★★★★

*Sella di Vitella al Forno  
Radicchio Brasato, Patate Novelle*

★★★★

*Gran Trionfo di Frutta Fresca, Creme Brulèe alla Vaniglia, Mont Blanc  
Mousse alle Fragole, Semifreddo al Gianduiotto, Anello Gelato al Pistacchio  
Bignolini al Cioccolato Fuso e Panna Montata  
Angolo delle Crêpes Flambè*

*Torta Nuziale*

*Caffé ed Open Bar*

*Selezione di Vini e Spumanti Dalla Nostra Cantina*

PREZZO PER PERSONA € 90,00