



Menù Nozze

Aperitivi caldi e freddi al passaggio

Canapè al burro francese e acciughe
Baccalà mantecato nel bicchiere all'aneto
Polpo croccante e crema di bufala

Vol-au-vent stracchino e salsiccia
Parmigiano in tempura e marmellata di frutta
Gambero in pasta kataifi

A tavola servito

Entrée dello chef

Gamberi rossi in panzanella
Zuppetta di olive, intensità di mandorla

Scaloppe di foie gras
Pan brioche e chutney di cipolle rosse

Ravioli di patate
Tartufi di mare, scampi e bottarga

Pavé di vitello
Crema di carote caprino e spinaci saltati

Torta nuziale
Petits fours

Bevande:

*Prosecco di benvenuto Valdo D.O.C.
Dalla nostra cantina verranno selezionati vini D.O.C.
Acqua minerale con gas e senza gas
Caffè espresso*



Saloni



Sala Liberty

La Sala Liberty impreziosita dalle vetrate originali degli inizi del '900 dalla mano di Galileo Chini

Dimensioni: 63 mq – 9,00 m x 7,00 m



Sala Stemma

La Sala Stemma trionfa di luce, con il suo Stemma Nobiliare, appoggiata alla Torre Bizantina della Pagliazza

Dimensioni:

Salone: 92 mq – 15,45 m x 6,00 m

Sala dietro l'Arco: 36 mq – 6,00 m x 6,00 m

