**Menù n° 3**

*IL NOSTRO BUFFET*

**Isola dei Drinks**

Aperitivo analcolico alla frutta

Flute di Prosecco di Valdobbiadene, Aperol spritz, Cocktail Bellini, Sangria

Lambrusco rosè spumante ,Chardonnay, acqua minerale liscia e con gas

**Buffet del norcino**

Salame di Felino tagliato al coltello ,Prosciutto Parma 24 mesi, coppa piacentina,

lardo colonnata, mortadella, Strolghino di Canossa,Spalla cotta con pesche

Bocconcini di gnocco fritto, Cestoni di Pane casalingo, Focacce assortite cotte a legna

**Angolo Rustico**

Torte salate con ortaggi di stagione, erbazzone casereccio della tradizione Reggiana , Tramezzini variegati dello schef, Crostoni con salsa al Rafano e Salsa di prezzemolo al mortaio, Polpettine in crosta di sesamo al sentore di Basilico e delicate in pasta Kataifi, Spiedini sfiziosi di luganega e verdure

**I Fritti**

Zucchine, carote, anelli di cipolla in pastella, bocconcini di mozzarella,olive all’ascolana, polenta fritta con Guanciale stagionato, Bocconcini di gorgonzola, gamberetti in tempura

**L’angolo del Casaro**

Parmigiano Reggiano dop 30 mesi con gocce di aceto balsamico tradizionale, Formaggio fresco primo sale di capra con miele di castagno, Pecorino di Pienza con mostarde e confettura di frutta, Formaggio di Pecora delle nostre colline stagionato nel fieno con fichi caramellati

**I Finger food**

Mousse di burrata alla caprese Crema cotta di parmigiano con pere e balsamico

Crema di fagioli cannellini con le vongole

Punte di asparago con maionese di uova sode e soia

Cialde di pasta brisè croccanti con mousse di prosciutto e olive taggiasche

Riso venere nero con verdure croccanti, scamorza affumicata e crostini Mini melanzane alla parmigiana, insalata alla Nizzarda, gamberi in pasta fillo con mousse di mortadella

Mini spiedino di luganega e verdure , Gazpacio con piccolo pinzimonio

**Lo shoo chuching**

Cucina a vista a scelta tra le nostre specialità culinarie

***TUTTI I PIATTI SERVITI AL TAVOLO***

**ENTREE servita al tavolo……**:

Sformatino di Broccoli con salsa di caprino e mentuccia

**DUE PRIMI serviti al tavolo…….**

Riso carnaroli con tartufo nero, gamberi rossi siciliani su vellutata di carciofi

Cannelloni di zucca al pecorino di Fossa

***SORBETTO***

Sorbetto al sentore di basilico

**DUE SECONDI serviti al tavolo…..**:

Filetto di maiale con miele e zenzero, scalogno glassato e mela acida

Branzino agli agrumi con patate al limone e zucchine prezzemolate

**CONTORNI**

Verdure di stagione

**TORTA**

Torta nuziale con buffet di dolci al cucchiaio e buffet di frutta nei contenitori

**L’ANGOLO DELLA CAFFETTERIA**

Selezione di amari, vino del brindisi

**OPEN BAR**

Barman professionista con cocktails pestati a piacere

**VINI E BEVANDE DELLA NOSTRA CANTINA**

Prosecco doc extra dry – Cantina Val d’Oca

Chardonnay - Cantina di termeno

Lambrusco “Rosso del Fante “ Fantesini

Sangiovese di Romagna fatt.le Viole

Malvasia-Moscato

GALLERIA LEVI – galleria c.levi,2/c san polo d’enza (re)

Tel 0522873248 www.gallerialevi.it info@gallerialevi.it