



### WELCOME COCKTAIL 1

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 bottiglia ogni 4 persone)

Succo d'arancia

Acqua minerale – liscia e gasata

Noccioline tostate, patatine

### WELCOME COCKTAIL 2

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 bottiglia ogni 4 persone)

Succhi di frutta

Acqua tonica con limone e menta fresca

Acqua minerale – liscia e gasata

Noccioline tostate, olive verdi piccanti, olive nere al forno

### WELCOME COCKTAIL 3

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 bottiglia ogni 4 persone)

Succhi di frutta

Acqua tonica con limone e menta fresca

Acqua minerale – liscia e gasata

### AMUSE BOUCHE

- Crostini con mousse di formaggio all'arancia
  - Spiedini di Caprese
- Involitini di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
  - Crostini con lardo e miele

## WELCOME COCKTAIL 4

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 bottiglia ogni 4 persone)

Succhi di frutta

Acqua tonica con limone e menta fresca

Acqua minerale – liscia e gasata

### AMUSE BOUCHE

- Crostini con mousse di formaggio all'arancia
  - Spiedini di Caprese
- Involitini di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
  - Crostini con lardo e miele
  - Involitini di melanzane con ricotta e menta
- Brunoise di cetrioli con salsa allo yogurt e pepe rosa

## WELCOME COCKTAIL 5

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 bottiglia ogni 4 persone)

Succhi di frutta

Acqua tonica con limone e menta fresca

Acqua minerale – liscia e gasata

### AMUSE BOUCHE

- Tartufini di caprino:  
con erba cipollina, nocciole tritate & paprika dolce
- Insalata di orzo con rucola, pomodorini e mozzarella
- Fettine di cetrioli con mousse di prosciutto cotto
  - Crostini con mousse di formaggio all'arancia
    - Spiedini di Caprese
- Involitini di Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
  - Crostini con lardo e miele
  - Involitini di melanzane con ricotta e menta
- Brunoise di cetrioli con salsa allo yogurt e pepe rosa

## DEGUSTAZIONI DI VINO

ANGOLO DEL VINO ROSSO – (1 bottiglia ogni 6 persone per ogni vino)  
Chianti Classico D.o.c.g. - Sangiovese - Dievole “La Vendemmia”  
Brunello di Montalcino D.o.c.g. - Sangiovese – La Collina Dei Lecci “Poggio Bruno”

- Crostini con lardo e miele
- Pecorino Toscano D.o.p. Con uva
- Involtini di Speck Alto Adige I.g.p. e Tomino Piemontese

ANGOLO DEL VINO BIANCO – (1 bottiglia ogni 6 persone per ogni vino)  
Gewürztraminer Classico D.o.c. - Cantina Terlano  
Sauvignon Collio D.o.c. - Marco Felluga

- Quiche con peperoni
- Crostini con mousse di prosciutto cotto e kren (piccante)
- Gamberetti al curry saltati con julienne di verdure

ANGOLO DEL VINO DOLCE – (1 bottiglia ogni 6 persone)  
Zibibbo – Sicilia I.g.t.

- Crostini con mousse di formaggio all'arancia
- Tartufini di caprino:  
con erba cipollina, nocciole tritate & paprika dolce
- Petto d'oca affumicato con salsa ai frutti rossi