

Menù Matrimonio

GLICINE

APERITIVO DI BENVENUTO

Spumante Gran Cuvée selezione del Sommelier - Analcolico alla Frutta
Frivolezze e Stuzzichini caldi e freddi

ANTIPASTI

Sformatino agli Asparagi,
Insalata di Seppia con Mango e Rucola,
Carpaccio di Bresaola su letto di Songino e Noci

BIS DI PRIMI PIATTI

Maccheroni al ferretto con Ragù d'Anatra
Mezzelune di Magro (Ricotta e Spinaci) in Salsa Zafferano

SECONDO DI PESCE

Turbante di Branzino al Pistacchio
Verdure Tornite al Burro

Sorbetto al Limone e Martini Dry

SECONDO DI CARNE

Scaloppa del Buongustaio
Patate e Carciofi saltati



DESSERT

Torta Nuziale Chantilly ai piccoli Frutti di Bosco

VINI: il rosso e il bianco selezione dalla nostra cantina
SPUMANTI: Prosecco e Moscato selezione dalla cantina
Acqua Minerale, Caffè, Amari.

Menù completo, festivo e prefestivo € 85 - dal lunedì al venerdì € 80
Menù bambino (diverso, senza fascia di età) € 40/35

Buffet con vassoio di Frutta artistico più Buffet di dolci con 4 varietà di finger food:
Panna Cotta al Mango, Cannolo scomposto al Cioccolato e Nocciole,
Tiramisù, Cheesecake ai Frutti di Bosco - € 18 a persona

Ristorante - Albergo *la corte* **DI LURAGO** via mazzini 20, Lurago d'Erba
Tel. 031 699634 - cell. 347 8089691 - www.lacortedilurago.com

