

Menù Matrimonio

GLICINE

APERITIVO DI BENVENUTO

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

ANTIPASTO

Sformatino di Carciofi e Cuordilatte
Salmone Marinato agli Agrumi e Pepe Rosa
Carpaccio di Bresaola su letto di Songino e Noci

PRIMO PIATTO

Maccheroni al ferretto con Ragù di Scottona profumati al Ginepro

PRIMO RIPIENO

Panzerotti con Ricotta e Spinaci in Salsa Zafferano

SECONDO DI PESCE

Turbante di Branzino Gratinato al Pistacchio
Crema di Basico e Zucchine, Tortino di Patate alla Maggiorana

DESSERT

Sorbetto al Limone e Martini Dry

Torta Nuziale Chantilly ai Frutti Rossi

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

Menù completo € 115
Menù bambino € 45

se si volesse aggiungere:

Buffet Frutta e Dolci
Vassoio di Frutta artistico più quattro varietà di finger food
Panna Cotta al Mango, Cannolo scomposto al Cioccolato e
Tiramisù, Cheesecake ai Frutti di Bosco - € 35 a persona



Ristorante con Albergo

la corte

DI LURAGO

via mazzini 20, Lurago d'Erba

Tel. 031 699634 - www.lacortedilurago.com