



## Menù Proposta Azalea

Il Cocktail di Benvenuto e Buffet di Antipasti  
Sparkling Rossini ~ Analcolico all'Ananas  
Le Sfogliatelle alle Verdure ~ Le Canapé di Olive Nere  
I Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate  
Le Tartelle con Formaggio Valtellinese Fondente  
I Fiori di Sfoglia al Radicchio ~ Le Verdure in Pinzimonio  
La Bresaola Valtellinese con Fogliette di Rucola Fresca  
Le Noci di Grana Padano ~ Le Foglie di Pane con Prosciutto Reale  
I Vol au Vent con salsa di Aragosta ~ Tagliata di Tonno Fresco alle Erbe  
Le Tartine con Storione Fumè del Volga  
Salmone Affumicato con Truciolì di Ciliegio  
\*\*\*

Il Risotto Espresso con Gamberi e Ruculetta  
Piccole Crêpes Maison con Fontina Valtellinese e Praga Fumè  
\*\*\*  
Lo Chateaubriand alla Pietra Ollare  
Tagliata di Carni di Vitello con Salsa Asparagi  
con contorno di Tortino di Spinaci e Patate Fondenti in Crosta Leggera  
\*\*\*

La Torta Nuziale Mimosa

Il Buffet di Dolci e Caffé con Open Bar:  
Mousse ai Due Cioccolati ~ Le Delizia di Frolla al Burro  
Le Crêpes Calde al Grand Marnier ~ Il Semifreddo con Salsa ai Frutti di Bosco  
Mousse alla Frutta ~ La Varietà dei Liquori: Amari Classici, Limoncello,  
Whisky. Grappe Morbide, I Brandy Italiani, Le Acqueviti Aromatiche  
La Liquirizia Fredda

Vini

Vini Chardonnay del Veronese ~ Refosco dal Peduncolo Rosso