



Menù Cerimonia

ANTIPASTI

Antipasto Forest

Pagnotta artigianale accompagnata da aromatizzato montato. Tagliere di salumi selezionati dal norcino, giardiniera fatta in casa, gnocco fritto e torta salata.

BIS DI PRIMI PIATTI A SCELTA TRA:

Casoncelli del Forest con burro e scaglie di Grana

Gnocchi alle ortiche con scaglie di Silter DOP

Risotto di stagione

Tagliatelle al salmì di lepre

Lasagnette con verdure e ricotta

BIS DI SECONDI PIATTI A SCELTA TRA:

Punta di vitello ripiena

con polenta del mulino e patate al forno

Guancetta di manzo cbt al vino rosso Forest

con polenta del mulino

Tagliata di manzo

con patate al forno

Petto d'anatra alla brace

con patate al forno

Costolette di vitello alla griglia

con patate al forno

Stracotto di cinghiale

con polenta del mulino

TORTA DELLA CELEBRAZIONE A SCELTA TRA:

Mimosa

Meringata

Crema Chantilly

Crostata frutta fresca

CAFFE'

BEVANDE:

Acqua, Brut Forest, vino Forest IGT bianco o rosso

EURO 55 A PERSONA BEVANDE INCLUSE

Il menù è servito per tutto il tavolo