



L'Agrifoglio

Menù matrimoni

Aperitivo della casa

ANTIPASTO

Tagliata di salumi della cantina, pomodorino ramato ripieno, finocchi in pastella, verdure grigliate, fugascìn, asparago lardellato alla griglia, salvia frita (se di stagione o alternativa)

PRIMI

Risotto con radicchio e bitto
Tagliatelle con ragù di agnello e noce

SORBETTO A SCELTA

SECONDI

Porchetta al finocchietto con polenta e funghi porcini trifolati (il taglio della porchetta viene effettuato in sala davanti agli invitati)
Tagliata di manzo su letto di rucola con patate saltate

TORTA NUZIALE (servita con spumante e prosecco)

AMARO - GRAPPA - CAFFE'

MENU' € 78,00 TUTTO INCLUSO CON VINO DELLA CASA

(Supplemento di € 3 a persona per wedding cake e torta con frutti di bosco)
(Supplemento di € 5 a persona per vino in bottiglia)