



### **Aperitivo di Benvenuto**

Sangria bianca , Cocktail analcolico, Spremute e succhi di frutta  
Prosecco di Valdobbiadene , Pinot nero doc Oltrepo' pavese  
Acqua minerale naturale e frizzante

### **Buffet Artistico**

Cestine di pasta brise' con mousse di gorgonzola sedano e noci  
Cupolette di salmone affumicato alle mele granny smith e panna acida  
Cucchiai e fiore di parmigiano croccante alle creme di caprino e erbe di provenza  
Insalatina fredda di cous cous con dadolata di verdure e menta  
Gazpcho Andaluso con crudite' di verdure  
Cipolla rossa di Tropea all'agro di aceto di mele  
Insalatina di polipo croccante  
Tonno affumicato con finocchi croccanti arance al vivo e citronette  
riso Otello di Lomellina con brunoise vegetale e gamberi di fiume  
biscotti Padani salati ai tre colori

### **Buffet di Salumi al tagliere Oltrepo'**

Cucito e cacciatori di Romagnese  
Crudo di Parma Alla Morsa  
Coppa di Pianello

### **Lomellina**

Salumi d'oca di Mortasa  
Salame cotto  
Bresaola  
Speck  
Ciccioli

### **Internazionali**

Jamon Iberico Pata Negra  
Speck della Foresta Nera

### **Buffet di Formaggi**

Raspatura Iodigiana  
Pecorino di Pienza  
Montecorna Stagionato  
Toma Bastarda  
Ricotta di Bufala

### **Selezioni in Tempura**

Alici dorate  
Olive marchigiane ripiene  
Verdure croccanti  
Salvia in crosta di pane  
Thandui di pollo e gamberi marinati  
Panella