



Villa Calini
EVENTS EMOTION

**Un giorno
unico,
una scelta
speciale.**



**Al tuo fianco nel giorno
più importante...**

Villa Calini
Ristorante Alessandro Cappotto

Via Ingussano 19
Coccaglio (BS)
T. +39 030 72 43 574
info@villacalini.com
www.villacalini.com



ALESSANDRO CAPPOTTO
FOOD EMOTION

Menù Magnolia

~ GOLD ~

Prevede un piacevole aperitivo di benvenuto con finger food e corner drink organizzato in un'unica zona del giardino o all'interno. Zona supportata da tavoli e sedie per tutti gli ospiti. Le portate servite al tavolo sono previste in altra sala. Il buffet dei dolci è servito normalmente nella stessa zona dell'aperitivo iniziale.

Aperitivo di Benvenuto:

Franciacorta brut, cocktail analcolico alla frutta
Scagliette di grana bresciano e salame del territorio
Verdurine pastellate e fritte, caramelle di zucca fritte croccanti
Gamberi in brick, bignè di melanzane, focaccina alle olive, assaggio di sushi...

Un antipasto: a scelta tra

Culatello selezionato con insalatina di asparagi e indivia belga
Finissima di vitello marinata alle erbe aromatiche con insalatina di funghi di stagione
Sfoglia tiepida di Gamberi con caponatina di verdure

Due primi a scelta tra

Vialone nano mantecato con fiori di zucca e funghi porcini
Maccheroncini di pasta fresca con pomodoretta, basilico e noci di capesante
Bastoncini di patate con vongole sgusciate e germogli di spinaci

Il secondo: a scelta tra

Filetto di Pagello arrosto su letto di Finocchi e pomodorini brasati
Filetto di Manzo in crosta di bagoss con patate sauté e coste di bieta

Buffet dei dessert:

La Torta Nuziale

Meringata ai frutti di bosco...

Presentazioni di frutta di stagione
Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica
Piccola pasticceria assortita, mini dessert alla crema ed alla frutta, cubi di frutta con gelato alla crema
Fontana di cioccolato e spiedini di frutta
Crepes Suzettes alla frutta

Caffè

**Vini selezionati accuratamente
dalla nostra cantina**

