



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 Tulipano

~ CLASSIC ~

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 dove verrà presentata la torta nuziale e degustata al tavolo, come chiusura evento.

Aperitivo di benvenuto

Franciacorta brut, Cocktail analcolico alla frutta
Scagliette di grana bresciano e salame del territorio
Verdure pastellate e fritte in cono con Gamberi e Pesciolini
Caramelle di zucca fritte croccanti
Focaccina alle erbe
Bocconcini di carne in sfoglia

Un antipasto: a scelta tra

Ventaglio di culatello con insalatina di porcini, valerianella e grana
Sautè di carciofi e guancialino di vitello
Girello di manzo marinato con insalatina tiepida di spinacetti e funghi

Due primi a scelta tra

Risotto con funghi porcini e bagoss
Risotto con crema di zucca e nocciole di pestoem
Gnocchetti di patate viola con pomodorini confit e vongole sgusciate
Ravioli alle erbe con Cacio e Pepe
Maccheroncini di pasta fresca con germogli di spinacio, pomodoro confit e noci di capesante

Il secondo: a scelta tra

Filetto di branzino arrosto con verdure fritte e fumetto d'astice
Trancio di orata su crema di patate e sedano verde
Costata di manzo al rosmarino ed extra vergine con verdure e patate
Lombo di maiale steccato alle erbe, con patate e pancetta
Carré d'agnello e frittatina di patate
Filettino di Manzo in crosta di bagoss
con carosello di verdure

**Il predessert
Il cocktail di frutta
con gelato alla crema**

Torta evento

