



Evento Classico

Aperitivo di Benvenuto

Franciacorta brut, Cocktail analcolico alla frutta
Scagliette di grana bresciano e salame del territorio
Verdutine pastellate e fritte in cono con Gamberi e Pesciolini, caramelle di zucca fritte
croccanti, focaccina alle erbe, bocconcini di carne in sfoglia

L'antipasto - uno a scelta tra

Ventaglio di culatello con insalatina di melone, indivia e grana
Finissima di vitello marinato, erbe aromatiche e giardiniera di verdure
Insalatina tiepida di crostaceo e polpo con pomodorini confit e cubetti di patate

I primi - due a scelta tra

Risotto con fiori di zucca e funghi porcini
Risottino giallo mantecato con ratatouille di verdure estive
Gnocchetti di patate con pomodorini confit, basilico e vongole sgusciate
Ravioli alle erbe con Cacio e Pepe
Mezzo pacchero con cubetti di tonno scottati, maggiorana e pinoli

Il secondo - uno a scelta tra

Filetto di branzino arrosto con verdutine 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 con carosello di verdure

Il predessert

Il cocktail di frutta con gelato alla crema
Torta evento
Caffè

Vini selezionati accuratamente dalla nostra cantina



ALESSANDRO GAPPOTTO
FOOD EMOTION



Villa Calini
EVENTS EMOTION