



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

Menu Iris

~ DIAMOND ~

Prevede un ricco buffet di antipasti diviso in corner tematici ubicati in un'unica zona: Territorio ~ Mare ~ Fritti ~ Drink. Il tutto supportato 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 degli antipasti.

Cocktail di benvenuto e Buffet

Franciacorta brut, cocktail analcolico alla frutta.
Scagliette di grana bresciano e salame del territorio.
Asse dei salumi e dei formaggi con mostarde e marmellate.
Focaccina alle olive, verdure pastellate e fritte.
Caramelle di zucca fritte croccanti, battutine di carne all'origano.
Gamberi pastellati, bignè di melanzane, pinzimonio.
Presentazione di sushi e sashimi.
Sfogliatelle al salmone, piccole tartare di pesce, insalata di mare.
Ostriche al ghiaccio (non incluse, da concordare).

Due primi

Risottino alla crema di zucca, rosmarino e nocciole di pestoem.
Gnocchetti delicati con pomodorini, basilico e vongole sgusciate.

Un secondo

Trancio di branzino con caponatina di verdure.
oppure
Petto di faraona farcito con indivia e pancetta.

Buffet dei dessert:

Torta Nuziale

Meringata ai frutti di bosco

Alzate di frutta di stagione.
Cocktail di frutta con gelato alla crema.
Specchi di frutti di bosco e di frutta esotica.
Piccola pasticceria, torte morbide e torte secche.
Mini Verrine di frutta e creme.

Fontana di cioccolato e spiedini di frutta. Crêpes suzettes alla frutta.

Caffè

**Vini selezionati accuratamente
dalla nostra cantina**

