



## *Iolanda & Fulvio*

### *Aperitivo dal Buffet*

*Cocotte di parmigiano al timo e bresaola di cinghiale*

*Capresine in trasparenza*

*Coccoli al sesamo con lardo di Colonnata, bufalina fiori e alici,*

*tacchino alla brace su foglia di lattughino,*

*mortadellina di Campotosto con salsa di pomodori verdi*

*Turbanti di fichi con crudo, Fagottini di cavolo verde in salmì*

*Brugne e albicocche con bacon e menta*

*Selezione di formaggi toscani con salsine di zucca e zenzero e pere piccanti*



*Risotto al prosecco con fragole*

*Tortelli con fonduta al parmigiano e salsa tartufata*

*Filetto di manzo bardato all'alloro con salsa al vino*

*Fiori di zucca ricotta e menta*



### *Dessert dal Buffet*

*Kousse al cioccolato e scaglie di mandorle*

*Torte miste e Pasticceria mignon*

*Abzate di frutta fresca di stagione e macedonia*

## *Torta Nuziale*

### *Vini:*

*Gavioli Brut Millesimato*

*Busillis Viegnier 2009*

*Très Rosé – Rosato di Toscana J.G.F. 2009*

*Nobile Simposio 2006*

*Vin Santo 1999*

*Costato Dogliotti*

*Champagne Deuve Clicquot*