

Menù Calici di Stelle

08 agosto 2009

Buffet di antipasti

Assortimento di salumi nobili Cavrianesi

Fantasie di stuzzichini dello Chef

Scaglie di grana

Verdure pastellate

In abbinamento

Spumante metodo classico

(cantine dell'Alto Mantovano)

Risotto mantecato con salsiccia

In abbinamento

"Garda doc" cabernet

(cantina Pezzini)

Lonza di maiale adagiata su letto di polenta e funghi

In abbinamento

"Roccolo" Merlot

(cantina Bastià di Cobelli)

Degustazione di formaggi con Mostarda mantovana

In abbinamento

"Montevolpe" bianco Chardonnay

(cantina Bertagna)

Torta di San Biagio con crema di cioccolato

In abbinamento

"Piglio del Cantiniere" garganega

(cantina Cattani)