

Cena di Gala

Antica Tenuta Santa Teresa

M E N Ù

Aperitivo

stuzzicheria al forno e crostineria dello chef,
Parmigiano Reggiano a scaglie,
le fritturine della Tenuta, analcolici alla frutta, sangria,
spritz, Cuvée dei Montecchi spumante, grissini con
Prosciutto crudo di Parma, crostino con mascarpone e
coppa stagionata del salumificio artigianale "Molinetto"
di Neviano, strolghino di culatello

Antipasto

Sformatino ai carciofi con vellutata di
Parmigiano Reggiano Dop

Primo Piatto

Tortelli al prosciutto affumicato di "Branchi",
Timballo di "Carnaroli" al Montasio e battuto di anatra

Secondo Piatto

Tagliata di manzo da lombata della contea di
Kilkenny alla griglia

Dolce

Bavarese al cioccolato bianco
e passion fruit

Caffè e Digestivi

Acqua, Vino, Vino spumante