Cena d’estate AIS Brescia

***Aperitivo a buffet***

* *Selezione di salumi con pane da farine biologiche macinate a pietra  
  e grissini artigianali da farine biologiche macinate a pietra*
* *Selezione di formaggi affinamento Dispensa con confetture biologiche Dispensa e miele*

*Azienda agricola Valpersane*

* *Tartare di fassona al coltello, erbe spontanee e olio Montisola*
* *Salmone affumicato selezione Dispensa con formaggio fresco*
* *Cubo di tonno all’ orientale e maionese alla soia*
* *Roll di verdure grigliate, pomodoro confit e burrata*
* *Mini hamburger carne e pesce*

***Primi piatti a buffet***

* *Risotto al franciacorta docg*
* *Cavatelli al pesce di lago*

***Buffet di dolci***

* *Tiramisù tradizionale,*
* *Bossolà Bresciano*
* *Mousse di cioccolato bianco*

***Franciacorta abbinati serviti a buffet***

* *Muratori Franciacorta Brut s.a.*
* *Muratori Franciacorta Brut Saten s.a.*
* *Muratori Franciacorta Numerozero blanc de blanc dosaggio zero s.a.*
* *Muratori Franciacorta Brut Rosè extra brut s.a.*

***Acqua e Caffè***