

---

❧

## WEDDING DAY

### MENU CAMPAGNOLO

Cialdina di pane carasau con pomodoro fresco  
Pane guttiau fritto esposto nelle cordule  
Salumi e formaggi locali  
tutto accompagnato da sangria della Biada e cocktail alcolico alla frutta

### ANTIPASTO

Panade ripiene di carne e verdure  
Nidi di polenta alla boscaiola con funghi e formaggi  
Zucchine in agrodolce marinate al basilico  
Barchette di zucchine ripiene  
Culurgiones fritti  
Peperoni e melanzane in agrodolce  
Funghetti ripieni

### PRIMI PIATTI

I ravioli di mamma Gemma  
Fregola alla boscaiola

### SECONDI

Maialetto arrosto servito su letto di mirto  
Brasato al cannonau con bacche di ginepro accompagnato da pinzimonio

### DOLCI E FRUTTA

Dolci della casa; raviolini fritti e pardule e frutta di stagione.  
accompagnati dai liquori della tradizione; mirto e limoncello, moscato e filuferru

### TORTA NUZIALE

Taglio della torta, spumante al calice

---

❧

*Tovagliato, bevande gassate ai pasti, acqua e vino, sono compresi nel costo del menu.*

*Il menù può essere variato in base alle esigenze e gusti degli sposi.*