



## Menù matrimonio servito 4

Prezzo: 95,00€

### Angolo degli aperitivi e cocktail

Prosecco, calici di vini bianchi fermi e frizzanti, cocktails Mimosa, cocktail Bellini, cocktail Rossini, cocktail alla frutta, cocktail al cucchiaino, aperol, fantasia di succhi di frutta, flute di prosecco con spiedini di frutta, dry snack, patatine in foglia, olive verdi, tartine assortite, bruschette tradizionali con salse varie, pizzette calde.

### Angolo dei fritti

Olive ascolane, fantasia di vegetali pastellate, arancini di riso, supplì mignon, polpettine di melanzane, mozzarelline in carrozza, supplì mignon di mare, fiori di zucca in pastella, zeppoline di pasta cresciuta alla moda, funghi dorati in pastella, filetti baccalà.

### Gran Buffet di apertura

Angolo del pesce: ostriche al profumo di limone e pepe macinato, insalatina esotica avocado e gamberi, salmone gratinato in bellavista, tartare di pesce spada all'erba cipollina, soppressata di polpo verace, cous cous con gamberetti. filetti di branzino e rombo (marinati al profumo di basilico), mousse di baccalà con crema di patate e anello di cipolla caramellata, tagliata di seppie e funghi alla griglia.

Angolo del rustico: Assortimento di formaggi locali con varietà di marmellate, carpaccio di provola affumicata, tagliere di salumi, prosciutto crudo di Parma in morsa, tris di ricottine infornate, scaglie di parmigiano in forma, bresaola della Valtellina su letto di rucola e scaglie di grana e aceto balsamico

Angolo vegetariano: ciliegine di latte di mucca con pachino, cous cous vegetale, insalatina dorzo.

Angolo delle zuppe: Zuppa di ceci e vongole veraci, zuppa di soia con cicoria e funghi porcini, zuppa di fagioli e cozze.

Varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti)

### Primi Piatti

(Due primi da scegliere tra)

Crespelle alla romana

Lasagna alla bolognese

# Gusto e Buon Gusto Ricevimenti

---

Fettuccine ai funghi porcini e pachino

Orecchiette con spinacino e bacon croccante

Risotto agli asparagi/carciofi

Risotto provola affumicata speck e zucchine

Tonnarelli al ragù

Gnocchetti con provola affumicata e zucchine julienne

## Secondi Piatti

(Due secondi da scegliere tra)

Filetto di maiale con pistacchi

Filetto al pepe verde

Filetto di manzo Rosa di Parma

Tournedos mignon ai tre pepi

Sella di vitello glassato al tartufo

(Con eventuale sorbetto agli agrumi)

## Dessert e bevande

Gran tagliata di frutta fresca in bellavista: Ananas alla moda, Fragole alla panna Praline di melone al Porto, Fragoline con gelato alla crema, Anguria al Rum, Pesche, panna cotta ai tre gusti (nutella, caramello, frutti di bosco), mousse di cioccolato bianca e nera, strudel di mele alla crema inglese, babà mignon con panna e frutta, sfogliatelle alla napoletana.

Torta nuziale

Caffè

Vino rosso doc, vino bianco doc, Berlucchi Brut, Brachetto

Fantasia di grappe aromatizzate, Amari, Grappe bianche, Whisky

Open bar