



Menù Rosae

Aperitivi

Flute di benvenuto con magnum di prosecco Valdobbiadene

Cocktail fruttati e spritz

Succhi di frutta in caraffa

Acqua minerale frizzante e naturale

Selezione di vini DOC dei colli piacentini

Antipasti

Scaglie di grana in forma noci e miele

Millefoglie di mais (formaggio, pesce o verdure)

Mini quiche di verdure o formaggio fresco

Corner dei fritti: Salvia, melanzane, peperoni, cipolle, zucchine, mela, olive all'ascolana in coni di carta paglia

Corner dei salumi tipici DOP: Coppa, salame, pancetta D.O.P., Cascata di crudo di parma con carpaccio di ananas e melone, Tartare di bresaola con crema di zenzero e salsa di mele granny, Gnocco fritto (chisolino piacentino), Cesti di pane rustico, carta musica, taralli aromatizzati, Varietà di focacce (cipolla, olive, formaggio)

Corner dei formaggi: Teneri, erborinati e tartufati accompagnati da mostarda e miele

Corner del pesce: Capesante gratinate in panure, Sashimi (wasabi e soia), Insalata di polpo alla genovese, Tris di carpaccio con pesce spada, salmone e tonno marinati

Primi Piatti

Tortelli al radicchio conditi con burro chiarificato e salvia croccante

Risotto con robiola, crema di asparago e le sue punte scottate nel brandy

Secondi Piatti

Tagliata di angus argentino su fondo di rucola con pomodorino confit e patate al forno

Dessert e bevande

Sorbetto a piacere

Gotico Ricevimenti

Wedding cake e brindisi

Vini e bevande incluse