



Esempio di menù per Matrimonio estivo

Aperitivo

Quiche di verdure estive
Torta salata con pancetta e patate
Pizzette con pomodoro, fiordilatte e origano siciliano
Torciglioni di sfoglia salati
Piccoli strudel di pasta di pane con verdure e gorgonzola dolce
Spuma di porcini, pane croccante e pesto di prezzemolo
Cilindri di zucchine con ricotta, speck e rucola
Corolle di pasta brisé con crema di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico
Ricotta all'olio extra vergine di oliva, melanzane e origano fresco su pane tostato
Involtini di bresaola con caprino e mandorle tostate
Spiedini di caprese con pesto di olive nere
Cornetti colorati con spada affumicato, julienne di verdure e semi di sesamo
Piccoli cocktail di gamberetti dolci dell'Atlantico
Code di mazzancolle su passata di cannellini al rosmarino
Tartara di salmone marinato e avocado
Cous cous con calamari, zucchine e profumo di lime
Piccoli panini farciti
Selezione di salumi e formaggi con miele e mostarde
Crescentine calde con pesto montanaro e parmigiano reggiano
Gerla del fornaio con pane, grissini e focacce assortite
Angolo dei fritti con olivette di carne, verdure pastellate, frittelle di provola affumicata, code di gamberi, fiori di zuccina ripieni, arancini di riso

Primi piatti

I maccheroni al torchio con ragù bianco di coniglio, mandorle ed erbe aromatiche
I garganelli all'uovo con carbonara di asparagi e speck
Gli strozzapreti con pancetta affumicata e porcini
I ravioli di patate e gorgonzola dolce con spinaci freschi e nocciole
I tortelloni di ricotta con crema al parmigiano e profumo di limone
I malfatti con melanzane arrostate e basilico su vellutata di bufala e fonduta di pomodoro
I cannelloni con ragù di vitello e verdure brasate
Le lasagnette verdi gratinate con zucchine, pomodori confit e pecorino toscano
Il timballo di riso con funghi porcini e fonduta di parmigiano reggiano
Il risotto con fiori di zuccina, code di mazzancolle e pomodorini pachino
I gnocchetti di patate e prezzemolo con ragù di mare
Gli stricchetti all'uovo con salmone selvaggio, pesto di rucola e verdure saltate

Secondi piatti

Galletto nostrano in porchetta con misticanza e patate al rosmarino
Coniglio arrotolato con prosciutto di parma e salvia, flan di cipolla dolce di Tropea
Filettini di maiale in manto di guanciale con spinaci freschi e salsa al taleggio
Capocollo di suino arrostito alle erbe aromatiche con caponata in agrodolce
Il ventaglio di manzo marinato all'aceto balsamico con insalatina di carciofi
Tagliata di manzo con rucola, foglie di parmigiano reggiano e funghi porcini
Il filetto di halibut al forno in crosta di zucchine e patate
I gamberi alla piastra con filetti di arance e tagliatelle di verdure
L'insalata tiepida di polipo con olive taggiasche, pomodorini e patate