



Menu di Nozze

Aperitivo di benvenuto isole

piccoli bigne salati con petali di salmone e aneto
cialdina brisee con crema di patate e coda di gambero
rosellina di carne salada con scorzetta di arancia candita
cialdina brisee con tartare di melanzane e pomodorino confit
tartelletta con bromuaise di legumi

serviti in bicchierini one shot
gazpacho
crema di carote e zenzero

fritti a passaggio
verdure in tempura
code di gambero in pasta philo
olive
milanesine di pollo
fiori di zucca con ripieno di mozzarella e acciughe
salvia

griglia a passaggio
salsicetta al finocchietto
spiedo di rosmarino con dadolata di pollo
spiedo di verdure
mini hamburger
spiedo di rosmarino con dadolata di pollo
scottadito alla valtellinese

isola dei salumi
prosciutto di parma
salame di varzi a punta di coltello
coppa piacentina
speck dell'alto adige
pancetta coppata
lardo stagionato alle erbe
lonzino stagionato di cinta senese

isola dei formaggi
pecorino stagionato
pecorino fresco di pienza
formaggelle di primo sale alle olive alle noci e peperoncino

Meeting Banqueting

caprini erborinati
treccioni di mozzarella di bufala con pomodorino pachino
gorgonzola dop
burratine
mezzaruota di parmigiano stagionato
confetture di arancia amara, miele d'acacia e mostarda mediterranea

cesti di pani e focacce assorti

isola del pesce
carpacci di spada e tonno fumée
salmone in bellavista tagliato al momento servito su pane nero
corona di gamberi con zucchine in carpione
insalatina di branzino alla mediterranea
soppressata di polpo su letto di misticanze
terrina di fiori di zucca e gamberi rosa
strudel di salmone
alla lampada
frittatina di gianchetti
gamberi avvolti nel lardo speziato

isola bio
insalata di farro servita nella ciotolina in porcellana
frittelline di verdure miglio e grano saraceno
pane tostato ai cereali con battuto di pomodoro fresco e basilico
pane tostato al fieno profumato con battuto di pomodori, fagioli cannellini e menta
minestrone freddo alla ligure con quinoa servito nella ciotolina rosenthal

zuppe estive
pappa al pomodoro con filange di basilico fresco
panzanella toscana servita in pan pugliese svuotato

pranzo o cena servita

Primi piatti con cambio piatto (due a scelta)

involtini di melanzane con tagliolini freschi e verdure à la julienne
sformato di paccheri alla norma con fiocco di erba cipollina
maccheroncini al torchio con dadolata di tonno, pomodoro pachino e menta
garganelli al ragu'd'anatra e spinaci
fusilli freschi alal ghiotta con ragu' di melanzane
scrigno di pasta con borragine, scampi in bagnetto di pomodoro fresco
fagottino di crepes soffici con gamberi e pesto gratinate alle verdure

Meeting Banqueting

caramelle piacentine di ricotta saltate al ragu' di verdure
ravioli di branzino con ragù di crostacei
ravioli al primo sale all'agrigentina
raviolo di zucca e cannella
ravioli di burrata alla partenopea serviti in cesto di pane
ravioli di asparagi con fonduta al formaggio
ravioli alle erbe in salsa di coda di scampi e favette

risotto ai fiori di zucca e rabarbaro fresco
risotto ai pistilli di zafferano
risotto alle verdure con gocce di pesto
risotto al rosmarino con crema di zucca e burrata
risotto al lime e martini
risotto con scampi e limone
risotto con filetti di rombo e fiori di zucca
risotto con broccoletti, gamberi e concasse' di pomodoro
risotto con punte di asparagi, piselli e fave

Secondi

(uno a scelta)

filetto steccato al lardo di colonnata
filetto di fassona alla rossini con fois gras su rosti di patate
filetto di fassona in crosta di prosciutto di parma e verdure
filetto di manzo con riduzione al pernod
medaglione di filetto di manzo al brolo ristretto con scalogno
costolettine d'agnello alla willeroy
lombata di vitello con legumi glassati
muscoletto di vitello con battuto d'erbe
petto di pavoncella al ginepro
girello di vitello con salsa tonnata
filetto di cinta senese lardellato su letto di salsa alle mele anurche
filetto di orata su letto di misticanze ai frutti di bosco
branzino in crosta di patate
treccia di sogliola e salmone con salsa al limone
turbante di ricciola con punte di asparagi
scaloppa di tonno ai due sesami con riduzione al balsamico di modena

Meeting Banqueting

tataki di tonno su letto di insalatina novella

Sorbetto servito in coppa

I secondi piatti verranno serviti con un accompagnamento di verdure di stagione

Dessert e bevande

acqua e vino con servizio al tavolo

torta nuziale

da definire

buffet dei dolci

caffè e friandises

amari al carrello

open bar