



Proposte di piatti per il vostro menù di nozze

Antipasti a isole a Buffet: Gli antipasti di Mare e di Terra Caldi e Freddi

Il mare...

Cous Cous di Verdure e Curry di Gamberi scottati

Gamberi croccanti in pasta kataifi con salsa agrodolce ai lamponi

Carpaccio di Polpo con fagiolini al vapore e cipolla di tropea agrodolce

Battuta/Carpaccio di Salmone al coltello affumicato in casa aromatizzato agli agrumi e aneto

Rotolini di Piadina con Alici scottadito, pomodorini confit e pecorino dolce

Bresaola di tonno affumicato con riduzione al marsala

Sardoncini nostrani fritti con verdure in tempura

Cono di carta gialla con fritto misto di pesce e verdure in tempura

Vellutata di piselli con calamaro scottato e briciole di pane profumato

I Pani: Schiacciate al Rosmarino, ai pomodorini, olive, Grissini, Piadina Romagnola

Il Territorio...

Sformatino di squacquerone con fico caramellato e piada di Romagna

Millefoglie di pasta sfoglia con verdure infornate, focchi di bufala e olio al basilico

Fantasia di salumi nostrani: Crudo di Parma, salame nostrano, Coppa, dadolata di Mortadella

Selezione di Formaggi stagionati e Grana con Miele, Confetture

Assortimento di mini quiche salate alle verdure e formaggi

Insalatina tiepida nel vasetto con petto di pollo in lenta cottura, spinacini e vinaigrette all'aceto di lamponi

I Primi Piatti

Risotto Carnaroli sfumato al prosecco, mantecato ai pesci bianchi dell'Adriatico e zeste di agrumi canditi

Raviolo scomposto di pasta gialla con pesce spada, passatina di pomodoro fresco e scaglie di pecorino

Strozzapreti di Romagna con dadolata di pesce azzurro, filetti di mandorla tostata e bottarga

Cappellacci al profumo di mare con frutti di mare e vesuviani infornati

Risotto Carnaroli agli asparagi mantecato allo squacquerone con chips di bacon

Cappelletti tradizionali ripieni di formaggio con scalogno condito e guanciale croccante

Piccoli Tortelli pizzicati ricotta e spinaci con pomodorini appesi e leggera fonduta di formaggi

Crema di carota al profumo di menta e camomilla con gnocco di semolino gratinato

Secondo Piatto (servito)

Filetto di Ombrina arrosto con Patata cotta al sale di Cervia e mantecata all'olio Brisighello

Verticale di Calamari e Gamberi grigliati aromatizzati al pane alle erbe con misticanza di stagione

Trancio di Orata ai ferri con pesto al basilico e ratatua di verdure di stagione

Involto di pesce spada e panzanella in crosta di pancetta alle erbe aromatiche

Tagliata di Manzo alla Brace con fili di Rucola e scaglie di grana

Porchetta di Maialino da latte con salsa al vino rosso e sformatino di verdure di stagione

Spiedo di rosmarino con selezione di carni e verdure alla griglia

Dessert e bevande

A fine pasto, calata la notte e illuminato dalla luce calda delle candele, i vostri ospiti potranno accedere al Buffet dedicato ai Dessert

Coccole finali, i finger dessert:

Panna cotta ai Frutti Rossi

Tirami...su

Semifreddo al caffè

Delizie al cioccolato

Mignon di nostra produzione

Piccole crostatine alle creme e frutta fresca

Assortimento di biscotteria di nostra produzione

Composizione di Frutta fresca di stagione

Gran Torta Nuziale di nostra produzione:

- Bavarese Semifreddo ai Frutti tropicali su base di pan di spagna

- Millefoglie alle creme

- Pan di spagna alle creme e gocce di cioccolato o frutta

(Gusti e forme da concordare insieme agli sposi)

Rivestimento panna, meringa flambata

Vini in abbinamento:

Centine bianco (Chardonnay, sauvignon) Az. Banfi

Centine Rosso (Sangiovese) Az. Banfi

Acqua minerale Surgiva Naturale e Frizzante

Caffè

Carrello dei digestivi