RATATOUILLE WEDDING SIGNATURE

Prezzo:180,00€

RATATOUILLE WEDDING SIGNATUREIl percorso gastronomico dello Chef Roberto Dominizi

Un viaggio tra memoria, territorio e cucina contemporanea, dove materie prime riconoscibili, carni selezionate e prodotti dell'orto incontrano tecnica, eleganza e creatività.

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Champagne Brut
Signature Spritz agli agrumi e rosmarino
Gin Tonic alle botaniche mediterranee
Cocktail analcolico al passion fruit, lime e basilico
Acque aromatiche e soft drink

PICCOLI ASSAGGI

Tartelletta croccante
Caprino, fico, miele al timo e nocciola

Mini maritozzo salato
Battuto di manzo, senape delicata e cipolla caramellata

Cannolo croccante
Melanzana affumicata, stracciatella e pistacchio

Cialda di Parmigiano
Porcini, maggiorana e gocce di fondo ristretto

Crocchetta di vitello brasato
Crema di patate affumicate e salsa alle erbe

IL BUFFET SIGNATURE

Roast beef cotto rosa
Salsa alle erbe, cipolla caramellata e croccante di pane

Vitello in lenta cottura
Salsa tonnata contemporanea, cappero croccante e limone

Ratatouille Catering & Banqueting

Treccia di bufala lavorata al momento, pomodoro confit, basilico e olio EVO

Selezione di formaggi affinati con mieli e confetture artigianali

Carciofo fondente, Pecorino e mentuccia

Parmigiana contemporanea di melanzane

Verdure di stagione tra cotture, marinature e consistenze

Selezione di pani, focacce e grissini artigianali

Fritti espressi dello Chef
Supplì cacio e pepe, fiore di zucca croccante e crocchetta affumicata

A TAVOLA

Gran Carnaroli
Mantecato al Parmigiano, battuto di manzo, fondo ristretto e polvere di liquirizia

Bottoni di pasta fresca ripieni di brasato
Burro nocciola, crema di sedano rapa, Parmigiano e fondo ristretto al Cesanese

LA PORTATA SIGNATURE

Reale di vitello cotto lentamente alle erbe mediterranee
Millefoglie di patate, carciofo fondente e jus al rosmarino

PRE-DESSERT

Sorbetto al lime basilico e sale rosa

Un piccolo passaggio fresco e aromatico per accompagnare gli ospiti verso il gran finale.

IL GRAN FINALE

Frutta fresca di stagione

Cremoso al cioccolato fondente e lampone

Ricotta, visciole e frolla croccante

Maritozzo mignon alla vaniglia

Piccola pasticceria contemporanea

WEDDING CAKE

Torta nuziale personalizzata insieme agli sposi nella forma, nei gusti e nella presentazione.

IL SALOTTO DOPO CENA

Caffetteria italiana

Selezione di amari e distillati

Rum e cioccolato fondente

Passito e piccola pasticceria

LA CANTINA

Champagne per il benvenuto

Selezione di vini italiani in abbinamento alle singole portate

Acqua naturale e frizzante

Wedding Signature è il percorso gastronomico firmato dallo Chef Roberto Dominizi: una cucina contemporanea costruita intorno alla carne, ai prodotti dell'orto, alla stagionalità e alla memoria della tradizione italiana.

Ogni proposta viene personalizzata insieme agli sposi affinché il menù diventi parte della storia e dell'identità del loro matrimonio.

Una cucina deve essere riconoscibile prima ancora di essere spiegata.

Non prepariamo semplicemente un evento. Ci mettiamo la firma.

ROBERTO DOMINIZI CHEF