



Carne servito

MENU MATRIMONI CARNE 2026

APERITIVO DI BENVENUTO BOLLICINE E FINGERS (servito a vassoio)

Gli antipasti, due a scelta

Carpaccio di manzo, mayoneseal sedano, pomodorini confit e polvere di olive Vitello

Tonnato la sua salsa, salsa di capperi e foglie acidule

Tartar di Manzo, burrata e pesto di fagiolini

Topinambur, nocciole, funghi saltati al timut e crumble ai porcini

Gazpacho di piselli con Uovo morbido e salsa BBQ

Pastinaca, vaniglia, Uovo Bio e indivia stufata

Uovo bio con asparagi croccanti e salsa bernese

Fiore di zucca gratinato,ripieno di ricotta di pecora,coulis di pomodorini

Primi piatti due a scelta

Tortello di pollo alla cacciatora, cavolo nero e spuma di provola affumicata

Risotto con asparagi, salsa all'arancio e crema di mandorle tostate

Mezzi Paccheri con ragù di agnello e menta

Risotto cavolfiore, guanciaie e tartufo nero

Pacchero di Ragù alle 3 carni, fonduta di 40 mesi e pesto di basilico

Risotto con Zucca infornata, Porcini e salsa alle mandorle

Raviolo con Ricotta di Pecora, porcini e salsa Zafferano di Navelli

Secondi, uno a scelta tra

Capocollo di Maiale, crema di carote e zenzero

Stracotto di Manzo, cavolfiore e crumble alle nocciola

Filetto di vitello in crosta di spinaci e purè di patata allo zafferano

Coscia di agnello,soffice di patata, carciofi e salsa alla lavanda

Filetto di maialino lardellato, carciofi e salsa alla zingara

VINI , AMARI E CAFFE'

Tagliata di frutta

SERVIZI EXTRA DA CONCORDARE ANTIPASTI A BUFFET

COCKTAIL BAR

ANGOLO RUM, WHISKY, AMARI PARTICOLARI CARRETTINO GELATI

BUFFET DEI DOLCI