



Menù Tipo Tenuta Bagnolasca

Questo è il nostro menù tipo per la tavola, pensato per tutti gli ospiti. Ogni proposta viene dettagliata su

L'aperitivo e le 5 isole del gusto

Accoglienza ospiti Acque minerali e aromatizzate al cetriolo e lime, fragole e rosmarino. Succhi 100% frutta.

Buvette in aperitivo Aperol Spritz, Hugo Spritz, Degagè Extra Dry — Cantina Santa Margherita. Vasca di ghiaccio con birre e bibite in vetro.

Isola Salumi e Formaggi — allestimento tipico, norcineria e gastronomia Mortadella di Bologna IGP, Coppa di Piacenza DOP, Pancetta steccata Senese, Crudo di Parma DOP, Cacciatorino Pavese, Lardo di Colonnata IGP con miele e pepe rosa. Selezione di formaggi lombardi (Valtellina Casera DOP, Scimudin, Quartirollo DOP stagionato, Granone Lodigiano, Pecorino Toscano DOP), latticini freschi mediterranei, stracciatella, burrata, bufaline e treccine di mozzarella. Miele del nostro apicoltore e confetture della casa. Pane casereccio, focacce e grissini.

Finger food Cialda di polenta nera con mousse di broccoli e gamberi marinati. Tartelletta con humus di barbabietola e semi di sesamo nero. Mini buns alla newyorchese. Micro bignè con caprino, pasta di curry e ribes rosso. Rollino di carne salata, caprino e asparagi su crema di mais. Velato di salmone marinato, alga wakame, humus di ceci. Tentacolo di polpo, cipolla candita e crema di mango. Crema di avocado in insalata di fragole, feta e menta. Crema di pecorino, crumble di pane e bacon, lamelle di mela verde.

Isola Spaccanapoli — street food cotto a vista Croccante in pastella di julienne di porri, zucchine, melanzane, peperoni e foglie di salvia. Mini arancini di riso, panzerottini pugliesi, pettole al profumo di alga.

Isola delle delizie calde Piccola parmigiana di melanzane. Muffin agli spinaci con panna acida. Sformatino alla mela renetta e salsiccia luganega. Tortino di carota e mandorla. Gâteau di patate e cipolla rossa su coulis di pomodoro. Scignò di radicchio, scamorza affumicato e zucchine. Involtino di pancetta, scarola e olive di Taggia.

In tavola — il banchetto

Risotto Carnaroli Classico Cascina Battivacco (a scelta) Alle mazzancolle, lime, zenzero e profumo di timo · Alla pasta di salame, erbe fini e toma lodigiana · Al burro vanigliato, limone e Castelmagno · Agli agrumi di Sicilia.

Paste fresche e ripiene (a scelta) Calamarata con orata, la sua bisque, zucchine e gocce di coulis di pomodoro · Strozzapreti con speck e porcini su cremoso di stravecchio lodigiano · Pacchero al ragù di piovra, oliva di Taggia e melanzane · Bottoni alle capesante e gamberi su bisque e basilico fritto.

Secondi di carne (a scelta) Tagliata di manzo piemontese in julienne di zucchine, citronette di lime e basilico, oppure con mistricanze, crema di lamponi e scaglie di Padano · Reale di vitello laccato al miele con patate schiacciate aromatizzate · Guancialetto in umido con stick di polenta croccante · Carrè di maialino con croccante di fieno ai carciofi.

La torta e il finale dolce

Tenuta Bagnolasca

Mini deli cake Red Velvet con crema al mascarpone · Caprese con ricotta di pecora · Gianduaia con nocciole · Carota con frosting al burro · Pistacchio · Frutta fresca di stagione a bocconi.

Torta nuziale a scelta Cartabianca Cake (anche a 3 piani): pan di Spagna al cacao, crema chantilly, gocce di cioccolato e lampone, panna 100% animale, pioggia di frutti di bosco freschi. Crostata: frolla classica o al cacao, crema pasticcera e fantasia di frutta fresca.

Corner del bar Caffè, amari, digestivi e selezione di moscati e passiti.

Bevande incluse Vini DOC da scegliere in prova menù. Acqua minerale naturale e gasata in vetro. Spumanti e moscati DOCG.

Su richiesta possiamo arricchire l'aperitivo e la festa con isole extra dedicate: grigliata a vista, arrosticini abruzzesi, bombette pugliesi, "Vecchio Porto" con carpacci e fritto di pesce, isole regionali italiane o internazionali (Puglia, Lombardia, Spagna, Medio Oriente), carretto dei gelati artigianali, fontana di cioccolato, midnight snack post-party.

Ricorda questo è solo un menu di esempio. Sapete felici di gustare insieme con il vostro