



## Cocktail rinforzato classico

Buffet di nozze

Prosecco di valdobbiadene doc, bedin  
Cocktail analcolico

LI fritto di seven:

Jalapenos cheese, bocconcini croccanti, broccoletti al cheddar cheese,  
Onion rings, panzerottini al formaggio, alette di pollo, ecc.

### Antipasti

Tavolozza di salumi (servita con gnocco fritto):

Lardo di colonnata con miele e noci

Degustazione di salami tipici

Mortadella al tartufo nero

Prosciutto di montagna

Coppa di busseto

Degustazione dei nostri formaggi oppure burrata di andria, oppure Provolone 24 mesi servito con le  
mostarde

Quiche di verdura

Bicchierini di caprese scomposta, pomodori confit e gocce di pesto

Bicchierini di verdure in pinzimonioçMini tramezzini

Piccoli hamburger

O altre specialità da definire

### Primi piatti (2 a scelta)

Crespellina alle piccole verdure e fonduta leggera

Crespellina con ricotta piemontese e spinaci

Ravioli alla borragine mantecati al burro e salvia o con salsa di pinoli e maggiorana

Raviolini caserecci di carne con burro e salvia

Ravioli di ortica (o di verdura di stagione) al blu di capra e miele di castagno

Risotto carnaroli con piccole verdure mantecato al montasio

Risotto carnaroli allo spumante con gemme di melograno

Risotto carnaroli al sassella con speck di sauris

Risotto carnaroli all'erba cipollina mantecato al caprino

Risotto carnaroli allo spumante, fragole e filangè di prosciutto croccante

Risotto carnaroli alle erbe aromatiche  
Risotto carnaroli al castelmagno e rosmarino  
Risotto carnaroli ai fiori di zucca e zucchine  
Risotto carnaroli alla crema di melanzane e zenzero fresco  
Risotto "al fumo" con champagne e provola affumicata  
Risotto carnaroli alla barbabietola, stracciatella e polvere di capperi  
Risotto carnaroli mantecato gin e lime con gamberi rossi  
Timballo alla ligure con pesto leggero, fagiolini e patate  
Timballino di orecchiette con ricotta salata, melanzane e pomodoro fresco  
Gnocchi di patata ripieni di formaggio in crema di zafferano e speck  
Lasagnetta al ragù di maiale nero, confit di pomodoro e rucola selvatica

Garganelli al ragù di scorfano, asparagi (o verdura di stagione) e pane profumato  
Quadrucchi di cernia con gamberi, pomodorini e fiori di zucca  
Trofiette ai gamberi, julienne di zucchine e gocce di pesto  
Risotto carnaroli allo spumante guarnito con coda di gambero in camicia  
Ravioli di crostacei alla nantois  
Gnocchetti alle verdure con filetto di orata glassato  
Cavatelli con julienne di verdure e gamberone scottato  
Paccheri piccantini al sugo di calamari oppure ai moscardini  
Calamarata al ragù di coda di rospo  
Stracci con ragù di crostacei

## Primavera:

Lasagnette carciofi e patate  
Ravioli di carciofi al profumo di timo  
Risotto con carciofi di riviera e calamaretti in salsa alle erbe aromatiche  
Risotto carnaroli ai carciofi della riviera mantecato al pecorino dolce  
Risotto carnaroli con crema di piselli, fave e robiola alla menta  
Risotto carnaroli agli asparagi e raspadura  
Risotto carnaroli allo spumante con fiori di viola del pensiero  
Gnocchi con crema di fave e gamberi rossi  
Lasagnetta di asparagi e burrata di andria

## Estate:

Ravioli alle zucchine con dadolata di pomodorini e basilico  
Lasagnetta alla norma (melanzane, pomodoro e bufala)  
Risotto alla lavanda e rosmarino  
Rigatoni con melanzane viola, basilico e ricotta stagionata  
Gnocchetti verdi di ricotta con concassè di pomodoro e melanzane al basilico  
Stracci alle primizie dell'orto in olio del tigullio, scaglie di pecorino e pistilli di zafferano  
Risotto carnaroli alla milanese con fiori di zucca e burrata fresca  
Trofiette del sole, tonno fresco e pomodoro secco

## Autunno/inverno:

Ravioli rosa alla trevisana  
Ravioli alla zucca  
Risotto d'oro con salsiccia e riduzione al barolo  
Risotto ai mirtilli e funghi porcini  
Risotto carnaroli ai porcini, rosmarino e briciole di prosciutto di parma  
Risotto carnaroli fichi e zola

Risotto carnaroli con ragù bianco di cinta senese, melograna e porcini  
Risotto carnaroli con radicchio di treviso brasato al vino rosso e semi di papavero mantecato al taleggio  
Risotto carnaroli alla fonduta profumato al tartufo  
Risotto carnaroli al radicchio rosso di treviso e speck  
Risotto carnaroli con castelmagno e nocciole  
Risotto carnaroli con dadini di zucca e gherigli di noce  
Lasagnetta di trevisana, funghi e provola affumicata  
Tronchetti di crepes di castagne con fonduta di formaggio, funghi porcini e rubini di melograno  
Strangozzi alla norcina (salamelle e tartufo)

O altre specialità da definire

**Dolce di nozze a piano unico** (Da definire)

Caffè

Confetti

## Vini e bevande

Rossi – 1 a scelta:

Montepulciano d'abruzzo, zaccagnini abruzzo  
Merlot igt, matteo braidot friuli  
Cabernet sauvignon igt, matteo braidot friuli  
Refosco igt, matteo braidot friuli  
Terra dei ciliegi, rosso di verona igt, tommasi veneto

Bianchi – 1 a scelta:

Sauvignon blanc igt, matteo braidot friuli  
Ribolla gialla igt, matteo braidot friuli  
W vigneti delle dolomiti bianco, wein berge alto adige

Acqua minerale gasata e naturale

Brindisi con prosecco di valdobbiadene doc, bedin  
E moscato d'asti marco bianco