



Menu Magnolia

Prezzo: 195,00€

L'Aperitivo in Giardino: Un Benvenuto d'Autore

Il ricevimento inizia con una raffinata selezione di 6 Finger Food a passaggio, serviti tra i profumi del nostro Parco Secolare:

Dal Giardino (Vegetariano)

Frollino salato al Grana Padano e Cipolla Dorata di Voghera.

Hummus di ceci con ratatouille di verdure croccanti

Dalle Nostre Terre (Carne)

Crocchetta di anatra all'arancia e pepe rosa.

L'originale Vitello Tonnato della tradizione.

Dal Mare (Pesce)

Gamberoni croccanti in pasta Kataifi con delicata salsa rosa.

Mini Hot Dog di polpo, insalata iceberg e maionese al lime.

Le Isole del Gusto (Live Stations)

L'esperienza prosegue con le nostre 2 Isole Tematiche dedicate alle eccellenze artigianali:

Il Tesoro del Norcino

Una celebrazione dell'arte bianca con pane a lievitazione naturale:

Salame Cucito artigianale di Varzi "Magrotti"

Coppa Riserva alla Bonarda "Mundiola -Magrotti"

Pancetta in tre cotture "La Giovanna – Capitelli"

Prosciutto Crudo di Parma

Spalla Cotta "La Proibita - Capitelli"

Speck Riserva Alto Adige

Il Castello di San Gaudenzio

In accompagnamento: Giardiniera Artigianale, Micca dell'Oltrepò Pavese, Focaccia all'olio evo, sale in fiocchi e origano di Sicilia

Magie di Latte

Una selezione dei migliori formaggi locali e nazionali:

Forma di Grana Padano DOP oltre 24 mesi e Gorgonzola dolce al cucchiaino.

Eccellenze locali: Stafforella "Cavanna", Caprini "Boscasso" e Toma "Oranami".

La scenografica Zizzona di Battipaglia.

In accompagnamento: Miele BIO "Bonizzoni Luca", confetture e mostarde artigianali "Barbieri di Pianetta" e frutta secca.

Il Banchetto nelle Sale Storiche

Scegliete il vostro percorso tra le nostre migliori proposte servite al tavolo:

I Primi Piatti (Due portate a scelta)

La Tradizione: Agnolotti allo stufato dell'Oltrepò Pavese.

L'Iconico: Risotto allo zafferano con galantina di ossobuco e gremolada.

L'Eleganza: Risotto al Caprino di Boscasso, pere e mandorle.

Il Mediterraneo: Paccheri con guazzetto di cozze, polpo e seppia.

L'Alternativa: Cannellone farcito con baccalà e cremoso ai tre pomodori.

Il Secondo Piatto (Una portata a scelta)

Il Classico: Guancia di manzo brasata con purè di patate e Mostarda di Voghera.

Il Castello di San Gaudenzio

Il Ricercato: Filetto di maialino alle spezie con millefoglie di patate.

Dal Mare: Branzino alla ligure con pomodoro, olive, capperi e profumo di limone.

L'Orto: Melanzana farcita con burrata, pomodoro e basilico fresco.

Il Gran Finale

La Torta Nuziale: Creata in sinergia con i nostri pasticceri per riflettere il vostro stile.

Vini della Cantina: Una selezione curata dei migliori vitigni del territorio per accompagnare ogni portata.