

Gran galà

Prezzo:100,00€

Finger food (6 a scelta)

Cubetto di ananas con gambero grigliato
Crema di avocado e tartare di salmone affumicato servito in un bicchierino
Cubo di salmone marinato con germogli rari e salsa fredda al rafano verde
Tartare di salmone marinato con panna acida e aneto su crostino di pane nero
Finger sandwich con crema cheese al limone e salmone affumicato
Biscotto di parmigiano al branzino
Cestino brisè con rafano verde, piovra croccante e pomodorini alla soia
Cialda di piovra croccante su riduzione di vino rosso e soia
Stracciatella, pomodorino datterino candito e filettino di acciuga di cetara
Cubo di melone avvolto da prosciutto di parma e foglia di menta
Panna cotta al parmigiano e tartufo su crostino
Morbidella di vitello in salsa avorio al tartufo estivo
Morbidella di vitello con centrifugato di pomodoro
Tartare di fassone su crostino mela e cannella
Tartare di manzo al lime
Sfere di beef tartare con senape e granella di pistacchi
Cubo di manzo speziato e arrostito, salsa di lambrusco
Biscotto di parmigiano al prosciutto di praga
Crostino di pane ed uvetta con foie gras
Piccoli spiedini di pollo in salsa yakitori
Crema di caprino e sfilacciato di bresaola su pane alle uvette
Caprino al lampone con pistacchio su crostino ai frutti rossi
Tartelette di caprino all’origano con oliva verde e pomodorino candito
Caprino con spicchi di fragola/fichi su crostino di pane
Piccola cruditè di vegetali estivi all’erba cipollina e yogurt al lime
Purea di fave fresche e scaglie di pecorino
Mini sandwich con verdure e salsa di soia
Formaggio di capra, confettura al mirtillo su crostino

Villa Patrizia di Magnago

I frittini e le tempure

Foglie di salvia
Fiori di zucca
Pesciolini fritti
Arancini di riso
Panzerottini mignon con mozzarella filante e fonduta di pomodoro

Angolo della tradizione

Prosciutto crudo di parma tagliato al coltello (a partire da 50 ospiti)
Coppa piacentina
Spianata piccante
Salame di varzi e cacciatorini
Bresaola della valtellina
Prosciutto affumicato della val vigezzo
Serviti con sottaceti e sott'oli di verdure
Gnocco fritto
Scaglie di parmigiano reggiano in forma con gherigli di noci e acini d'uva
Latticini della puglia, bocconcini di bufala, burratine con pomodorini pachino e olive taggiasche
Formaggi locali assortiti
(Semuda, grasso dell'alpe di lenno, magro dell'alpe di lenno, zhingherlin, monte 27 stagionato)
Accompagnati da selezione di mieli e composte di frutta e verdura
Ceste di pane regionali, bocconcini ai vari sapori, grissini e focacce assortite

Primi piatti (2 a scelta)

Risotto carnaroli con estrazione di zucchine e code di gambero al timo mantecato al parmigiano reggiano.
Risotto cacio e pepe nero con zestre di limone, olivelle e polvere di pane al pomodoro secco.
Risotto con crema di melanzane viola arrostite, pomodorini scottati al basilico e mozzarella di bufala fresca affumicata.
Risotto carnaroli ai fiori di crocus, datterini canditi al timo, crema di burrata e germogli sakura.
Risotto al radicchio brasato con vino rosso miele di acacia, crema al gorgonzola d. O. P. E timo limonato.
Risotto carnaroli con crema di fave, piselli alla maggiorana, seppie scottate di porto santo spirito con il suo nero.
Risotto ai frutti di bosco sfumato al prosecco e robiola di roccaverano ai tre latti.

Caramelle piacentine al burro e salvia su crema al parmigiano reggiano.
Caramelle piacentine mantecate con datterini marinati al basilico ed emulsione di pomodoro fresco a crudo.
Smeraldine al basilico con fiori di zucca, code di gambero su salsa di vongole veraci.
Smeraldine alla rucola con daducci di seppia, olivelle all'essenza di arancia, pomodorini e stracciatella vaccina.
Mezzo pacchero benedetto cavalieri con sughetto ai molluschi di porto santo spirito e pomodorini tarantini al peperoncino.
Mezzo pacchero con caviale di melanzane viola, pesto ai pomodori secchi e pecorino di pienza semistagionato alla conserva di pomodoro.
Straccetti al germe di grano con prosciutto di parma 24 mesi zucchine in fiore pomodorini al basilico e bocconcini di bufala.
Straccetti al germe di grano con triglie di scoglio pepe limone, pomodorini al timo e olivelle taggiasche.
Pennone benedetto cavalieri con daducci di pesce spada, pomodoro secco e datterino alla menta.
Orecchiette pugliesi al ragù di agnello biologico, pomodorini al timo e stracciatella d'andria.

Secondi piatti (1 a scelta)

Orata in salsa speziata con capperi e limone su letto croccante di patate e flan di zucchine con porro.
Trancio di branzino con caponatina di verdure scomposte su emulsione di pomodoro crudo al basilico.
Trancio di branzino su tortino di patate, guazzetto di pomodorini e olivelle liguri al basilico.
Orata aromatizzata al timo e prosecco con spinaci al peperoncino su crema di patate allo zafferano.
Trancio di pesce spada su crema di melanzane al basilico, pomodorini marinati al peperoncino, limone e mozzarella di bufala.
Trancio di pece spada su letto di rucola selvatica con insalata di pomodorini, olivelle taggiasche all'arancia e timo.
Filetto di rombo al vino bianco su tortino di patate, salicornia all'acciuga peperoncino fresco e datterino al prezzemolo.
Filetto di rombo arrosto su tortino di patate e salsa ai capperi olive e pomodoro all'origano fresco.
Petto di faraona marcata in padella con crema all'essenza di funghi porcini, patate schiacciate profumate al timo e tartufo nero (a partire da agosto).
Petto di faraona marinato alla senape di digione e rosmarino con patate al cartoccio e fagottino di asparagi al bacon (primavera/estate).

Petto d’anatra femmina glassata al miele, zenzero e pepe di sechuan con pesche arrostite al sale speziato, briciole di amaretto e crema di burrata.
Petto d’anatra miele di acacia e arancia su insalata di radicchio crudo al balsamico con noci e parmigiano reggiano.
Tagliata di controfiletto black angus con rucola, pomodorini al balsamico e patate sant’anna.
Tagliata di controfiletto black angus al rosmarino su crema al parmigiano reggiano tartufata e tortino di zucchine.
Medaglione di controfiletto in cornice di prosciutto di parma con salsa al vin santo e nido di verdure.
Medaglione di controfiletto bardato allo speck e porro con riduzione al vino rosso miele di acacia su tortino di patate.
Filetto di vitello al brandy e salsa al pepe verde del madagascar con tortino di patate.
Filetto di vitello alla senape e limone con sabbia di pane aromatico alle erbe di provenza e tagliatelle di verdure.
Alternativa vegetariana su richiesta e a cura chef

Dessert e bevande

Crostata di frutta fresca
Torta chantilly
Millefoglie
Vino bianco e rosso
Caffè e amari