



Banchetto matrimonio

Prezzo: 100,00€

Menù Illica

- Antipasti: n. 4 isole
- Primi: n. 1
- Secondi: n. 1
- Contorni: n. 1

Extra: Torta nuziale / Buffet di dolci

Antipasti a buffet

Isola dei salumi
- selezione di salumi piacentini D.O.P. con focaccia o torta frita

Isola dei formaggi - selezione di formaggi con miele e composte

Isola dei fritti - verdure pastellate, olive ascolane

Isola del pane - torte salate assortite / vortici di pasta sfoglia con salsa tonnata o con mousse di formaggi / sfiziosità dello chef

Isola del pane
(vegetariana) - strudel vegetariano / erbazzone emiliano con pasta matta / fagottino di pasta fillo con stracchino e zucchine

Isola golosa - girelle di polenta con gorgonzola / vitello tonnato / crostino al lardo pesto o al salmone affumicato

Isola gastronomica - girelle di pane con cotto, lattuga, maionese / mini tramezzini al tonno / bigné

con crema di gorgonzola, noci e aneto

Isola finger food - caprese al bicchiere / cucchiaino con ricotta e salmone affumicato / patata viola,
pomodorino confit, uovo

Isola finger food vegana
- cous cous di verdure / pinzimonio di verdure miste con il suo intingolo /
patata gialla, pomodorino confit, aneto

Primi piatti

I classici

Fagottino con verdure dell'orto brasate su leggera crema di zucchine
Crespella di magro (cotto e spinaci)
Crespella con radicchio speck e taleggio
Crespella con asparagi e basilico
Cannellone con cremoso di patate e speck croccante
Lasagna alla bolognese
Lasagna al pesto officinale, patate e fagiolini
Nidi di rondine gratinati
Tagliolini verdi all'uovo con verdure croccanti e prosciutto crudo
Gnocchi di patate con ragu' bianco di culatello
Orzotto perlato con funghi porcini trifolati mantecato al taleggio
Orzotto perlato con pasta di salame mantecato al grana padano
Savarin di riso in camicia di culaccia, morbidelle di manzo e salsa ai funghi porcini

Della tradizione piacentina

Tortelli piacentini ricotta e spinaci
Pisarei e faso'
Chicche della nonna

I risotti

Risotto ai funghi porcini
Risotto all'aceto balsamico
Risotto zafferano e speck

Risotto verza e luganega
Risotto zucca e gorgonzola
Risotto con zucca e crumble di pane in cassetta
Risotto cacio e pepe
Risotto asparagi e basilico
Risotto con radicchio e zola
Risotto more, pecorino e guanciale
Risotto pere e taleggio
Risotto mela verde e curry

Vegetariani

Lasagna al pesto con patate e fagiolini
Chicche della nonna
Pisarei e faso'
Tagliolini verdi con verdure croccanti
Risotti: primavera, zafferano
Tortelli piacentini ricotta e spinaci

Secondi piatti

Filetto di maiale farcito con prosciutto crudo e scaglie di parmigiano reggiano
Coppa di maiale arrosto
Faraona al brandy
Tagliata di manzo con olio al rosmarino, rucola e scaglie di parmigiano
Spalla di vitello arrosto con demi-glace
Manzo in salsa verde (invernale)
Manzo all'olio (invernale)
Guancialino di maiale con cremoso di patate e mela verde
Roastbeef con scaglie di parmigiano e rucola

Vegetariani

Budino di patate con cremoso al grana padano, funghi porcini e pomodorini confit
Timballino di zucca con fonduta al parmigiano reggiano
Fagottino di pasta fillo con zucchine e stracchino
Composizione di verdure alla griglia con crostino al pomodoro
Parmigina di melanzane
Tortino di zucchine trifolate

Caprese

Contorni

Patate al forno

Rosti' di patate

Verdure di stagione alla griglia

Insalata verde

Ventaglio di verdure al forno

Dessert

Torte da cerimonia / wedding cake + calice di bollicine (10€/persona)

Millefoglie con crema chantilly, scaglie di cioccolato e fragole

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca di stagione

Buffet di dolci

Variegati al bicchiere (panna cotta e fragole, crema di tiramisù, crema di amaretto, crema di cioccolato)

Torta cioccolatina

Sbrisolona

Crostate confetture miste

Cannoncini alla crema pasticcera

Tagliata di frutta fresca