

Menu

Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

Angolo degli Aperitivi:

La Flûte di Spumante Selezionato, Aperol Spriz,
I Succhi di Frutta Assortiti, Cocktail alla Frutta.

Angolo Rustico

La Rosa di Prosciutto Dolce di Parma con
Ananas e Kiwi

Il Tagliere di Formaggi e Mostarde

Il Lonzino all'Aceto Balsamico

I Mini Sandwich Assortiti,

Le Barchette di Pasta Brisè con Trilogia di Funghi

Le Melanzane Marinate con Provola Affumicata

I Piccoli Pinzimoni di Verdura con Salsa Rosa

La Bruschetta con Pomodoro e Basilico

Il Guacamole con Crostini di Mais

I Tostini Cipriani

Angolo del Pescatore

Il Salmone Marinato in Salsa Soia e Verdure allo
Zenzero

Il Polipo, Patate Viola e Pomodori Gialli

Le Cozze Grattinate alla Ligure

Le Code di Gamberetti con Lattuga, Salsa Rubra

La Stracciatella con Pomodorini e Acciuga di Cetara

I Cucchiari di Tartare di Tonno

Angolo del Fritto

Le Verdurine e Gamberi in Tempura

Gli Anelli di Cipolla alla Paprica

Le Olive Ascolane

Gli Arancini alla Siciliana

Le Crocchette di Fonduta di Formaggi

Le Praline di Pesce con Finocchietto e Salsa Tartara

A seguire... Servito nel salone delle feste:

Primi

Il Risotto Mantecato con Capesante della Bretagna
e Porri Selvatici

I Maccheroncini al Torchio con Emincé di Vitello,
Porcini e Parmigiano Reggiano

Secondo di carne

Il Cuore di Filetto alla Wellington
con Salsa Perigordina

Il Flan di Fagiolini alla Crema e le
Patate al Forno

La Torta Nuziale e Spumante

In terrazza panoramica

Gran Buffet di dolci

Babà,

Mousse Assortite,

Bottoncini di Panna Cotta,

Profiterole al Limone ed al Cioccolato

Tagliata di Frutta Fresca

Compreso di vini del territorio selezionati
dalla nostra cantina

Minerali, caffè con correzione

Menu

Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

Angolo degli Aperitivi:

Prosecco di Valdobbiadene
Hugo e Spritz
Cocktail Analcolico
Acqua Naturale e Frizzante

I Fritti

I Trancetti di Mozzarella in Carrozza,
Gli Involtini Primavera
Le Olive Ascolane
Gli Arancini di Riso
I Mignon di Melanzane alla Parmigiana
IL Merluzzo "fish & cips"
Le Verdure di Stagione Pastellate

I Tradizionali

Le Scaglie di Grana Padano Stagionato 16 mesi
I Petali di Prosciutto Crudo di Parma Stagionato 18 mesi
Il Tagliere di Coppa Piacentina, la Sopressa
di Malga della Lessinia
e la Pancetta Pepata con Verdurine all'Agrodolce
La Focaccia Genovese al Sale Grosso, Rosmarino e
Olio Extra Vergine di Oliva
I Grissini Artigianali alle Spezie

Dal mare

La Composizione di Riso Venere ai Sapori d'Estate
con Verdurine e Gamberetti
L' Insalatina di Tentacoli di Polipo con Olive Taggiasche,
Sedano, Patate al Profumo di Basilico Ligure
Le Seppioline di Nassa con Succo di Carota

Le Sfizioosità

I Pomodorini Pachino con Mozzarelline di Latte
Vaccino e Pesto di Basilico
Il Manzo Affumicato con Gocce di Aceto Balsamico di Modena

Il Trancio di Pane Tostato con Porcini, Pomodorini,
Fior di Latte e Verdure
La Fantasia di Pasta Sfoglia
I Crostini di Pane Francese con Salmone e Paté di Olive

A seguire... Servito nel salone delle feste:

Primi

Le Perle di Vialone Nano all'Essenza di Gropello
e Formaggio Castelmagno con Fiori Eduli

I Ravioloni con Crema di Ricotta e Spinaci, su
Specchio di Crema allo Zafferano
accompagnato da Bresaola Croccante e Centrifuga di Rucola

Secondi

La Delizia di Branzino di Lenza con Panure Aromatica
su Crema di Patate e Porri
Le Melanzane Croccanti e Petali di Arance

La Torta Nuziale e Spumante

In terrazza panoramica

Gran Buffet di dolci
Babà,
Mousse Assortite,
Bottoncini di Panna Cotta,
Profiterole al Limone ed al Cioccolato
Tagliata di Frutta Fresca

Compreso di vini del territorio selezionati
dalla nostra cantina
Minerali, caffè con correzione

menu

Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

Angolo degli Aperitivi:

Flûte di Bollicine Selezionato, Succhi di Frutta Assortiti,
Bellini, Hugo, Spritz e Cocktail alla Frutta,

Angolo rustico

Il Prosciutto di Parma 18 mesi in Morsa,
Tagliere di Coppa Piacentina,

La Sopressa di Malga e Pancetta Pepata
con Verdure all'Agrodolce,

Il Tagliere di Coppa Piacentina,

Le Bruschettine al Paté di Olive Taggiasche
e alla Toscana

La Treccia di Bufala

Il Primosale con Pomodorini Pachino e Insalatina

La Forma di Grana Padano in Scaglie Stagionato 16 mesi

La Focaccia Genovese al Sale Grosso, Rosmarino e
Olio Extra Vergine di Oliva

Angolo del mare

Il Salmone Fresco Marinato al Pompelmo Rosa
e Pepe di Sichuan

Le Code di Gamberi Dorate Profumate allo Zenzero,

Il Carpaccio di Polipo, Olio di Gargnano, Capperi Fritti
e Zeste di Cedro

Angolo del crudo

Ostriche al Limone, Gamberi, Fasolari, Scampetti

Angolo dei fritti

I Trancetti di Mozzarella in Carrozza,

Gli Involtini Primavera

Le Olive Ascolane,

Gli Arancini di Riso

Le Verdure di Stagione Pastellate

Le Mozzarelline Panate

Le Code di Gambero in Tempura

A seguire... Servito nel salone delle feste:

Primi

Il Risotto Mantecato con Salmone Affumicato,
Astice Blu, Burrata,
Limone Candito e Perle di Oscietra

I Mezzi Paccheri Rigati con Ragù di Coniglio, Asparagi
e Scamorza Affumicata

Secondo di pesce

I Medaglioni di Pescatrice, Mazzancolle di San Remo
e Scampi in Guazzetto di Pomodoro Profumato al
Basilico con Cous Cous di Verdure

Sorbetto al Lime

Secondo di carne

Il Carré di Vitellina Steccata al Tartufo
con Funghi Cardoncelli
Le Patate Cocotte

Dolce di Nozze e Bollicine

In terrazza panoramica

Gran Buffet di dolci

Bavarese al Cioccolato con Cottoni di Panna

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

Cupoline di Profiterolles con Crema Chantilly

Tagliata di Frutta Fresca

Compreso di vini del territorio selezionati
dalla nostra cantina

Minerali, caffè con correzione