

MENU' DI NOZZE €. 85,00

Menù di Nozze

A

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

Culaccia di Zibello con spuma di fegato ed insalatina con melone

Risotto mantecato alle erbe e verdure fritte

Fagottino alle due ricotte con passata di pomodoro e basilico

*Scaloppa di salmone sobbollito allo Champagne e dragoncello
con broccoletti e filetti di mandorle*

Sorbetto ghiacciato ai frutti rossi

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

Wedding Cake + €. 10,00

MENU' DI NOZZE €. 85,00

Menù di Nozze

B

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

*Timballini di zucchine alla ricotta e menta
con misticanze e passata di pomodoro*

Risotto mantecato con verdure al basilico

Crespelle farcite al nasello con la sua vellutata

*Cosciotto di vitello arrostito intero alle erbe,
salsa allo Chardonnay con giardinetto di verdure*

Cestello di sorbetti alla frutta

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 90,00

Menù di Nozze

C

Buffet dell'aperitivo:

Canapèes con:

Roselline di salmone marinato

Spuma di foie gras d'oca ai pistacchi

Mousse di formaggi alle erbe

Cornetti di salame

Fritti caldi di:

zucchine, melanzane e peperoni in tempura

mini spring roll alle verdure, fagottini di granchio

*mozzarelline dorate, crocchette di patate e pecorino,
olive ascolane*

Assortimento di cacciatorini e coppa con melone dolce

Servito a tavola:

*Tartelletta di zucchine con scamorzine affumicate
rigirate in padella,*

spuma di melanzane e pomodori secchi

Risotto mantecato alle verdure, tarassaco

e fonduta leggera di crescenza

Ravioli di stinco di vitello al sugo di arrosto

*Filetto di maialino in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche,
salsa al vino frizzante e rosmarino*

*Degustazione di gorgonzola naturale e pecorino di fossa
con confettura di fichi e torta di noci*

Piccola creme brulèe alla vaniglia "Bourbon" con fragole

Torta Nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 90,00

Menù di Nozze

D

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

*Gli affumicati di girello di manzo, vitello e petto di tacchino
con insalatina di funghi di stagione, pecorino mezzano
e vinaigrette all'aceto balsamico*

Risotto mantecato al limone verde e Martini dry

Filetto di orata cotto in padella con pomodorini e olive taggiasche

*Fiocco di vitello arrostito al rosmarino
con giardinetto di ortaggi e patate castello*

Semifreddo all'elisir con passata di lamponi

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 100,00

Menù di Nozze

E

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

Insalatina di gamberi con asparagi e maionese vegetale

Risotto mantecato alla milanese con ragôut di funghi

Filetto di dentice con fumetto alle vongole e spinaci in foglia

*Medaglione di vitello gratinato alle erbe,
salsa al Pinot Bianco con ventaglio di zucchine e patate*

Composizione di frutta con i suoi sorbetti

Torta nuziale

Caffé

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 100,00

Menù di nozze

F

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

*Salmones fresco selvaggio marinato alle mele
con vinegrette al cocco e insalatina novella*

Raviolone di ricotta ed erbe al tuorlo d'uovo

*Filetto di orata arrostita in casseruola
con caponata di verdure alla mediterranea*

*Filetto di vitello arrostito con granelli di senape e la sua salsa,
flan di cavolfiori e porri*

Tartelletta di cioccolato e lamponi con gelato speziato

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 120,00

Menù di nozze

G

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

*Gli affumicati di salmone, spada e tonno con insalata di avocado
e vinegrette allo yogurt*

Fagottino di pasta nera ai frutti di mare con fumetto di gamberi

Tortino di zucchine con fonduta di taleggio

Filetto di rombo in crosta di patate con infusione di pomodoro

Lombata di manzo in crosta di nocciole con funghi misti e salsa al Pinot Nero

Terrina ai tre cioccolati con salsa menta

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €.140,00

Menù di nozze

H

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

Insalata di polpa di granchio con cuore di lattuga e agrumi

Risotto al cedro e caviale di salmone

Cannelloni di formaggi alle erbe con verdure stufate e burro tartufato

*Turbante di sogliola con prezzemolata su galletta di verdure,
brodetto di gamberi reali*

*Giambonetto di agnello farcito alla mediterranea con millefoglie di verdura e
salsa al Cabernet*

Crema brulèe all'anice stellato con caviale di lamponi

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 140,00

Menù di Nozze

I

Aperitivo con:

*Coppa di spumante
Spremute di arancia e pompelmo
Piccole verdure fritte in tempura*

Insalata di astice con pomodoro, fagiolini, olio e vinaigrette al basilico

Risotto mantecato con fiori di zucca e noci di capesante

*Scaloppa di branzino croccante con prezzemolata ,
ragôut di gamberi e piccole verdure*

Intermezzo di insalatine con arance e aspretto di pesche

Carré di vitello al timo, salsa spugnole e ortaggi all'olio di oliva

Crema bruciata al mango

Torta Nuziale

Caffé

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 90,00 (Tutto Buffet)

M MENÙ BUFFET

*Selezione di salumi dell'Oltrepò
con verdure all'agro dolce
Piccoli timballi di funghi porcini
con fonduta leggera di crescenza
Terrina di foie gras d'anatra con fichi
e confettura di cipolle rosse
Assortimento di pesci marinati ed affumicati con insalata di finocchietti e
melone dolce*

I frittini:

*zucchine, melanzane e peperoni in pastella leggera
Bastoncini di Mozzarella, Polpettine di baccalà
Bocconcini al Formaggio, crocchette di patate e pecorino,
anelli di cipolla, alette di pollo saporite, olive ascolane*

Risotto mantecato alla Bonarda, funghi di stagione e mirtilli

*Cannelloni di brasato d'oca, verdure stufate
e salsa leggera al tartufo nero*

Pennette di Gragnano all'arrabbiata

Bocconcini di pesce spada gratinati con pomodorini e olive

Maialino in porchetta al mirto

*Buffet dei dolci:
Mousse di castagne e cioccolato
Crema fredda al caffè
Piccola pasticceria secca*

Torta Nuziale

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 120,00 (Buffet Misto)

L

Aperitivo di Benvenuto:

*fiori di zucca, punte di asparagi
e code di gamberi in tempura
crudo di Sauris tagliato a coltello
con melone dolce
assortimento di canapès
con robiola fresca e frutta*

finger food:

*crema cotta al parmigiano, gamberi e avocado,
piccoli tartare di chianina marinata
pinzimonio, cetrioli yogurt e salmone*

Servito a tavola:

*Tartelletta tiepida di zucchine e melanzane alla parmigiana
con bavarese di ricotta, salsa al pomodoro fresco*

*risotto mantecato al Pinot Nero,
rosmarino e robiola fresca*

Lombata di vitello arrostita alle erbe con tortino di patate e porri alla crema

*“MentaCioccolato” mousse ai cioccolati profumati alla menta, bisquit al
pistacchio e salsa alla vaniglia*

Torta nuziale

Caffè

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte

MENU' DI NOZZE €. 140,00 (Buffet Misto)

N

Le isole dei sapori a buffet:

I Salumi:

*degustazione di salumi tipici dell'Oltrepò, salame, coppa, pancetta, culatello
serviti con melone, verdure agrodolci, peperoni ripieni di tonno*

I Pesci:

*selezione di pesci marinati ed affumicati:
tonno affumicato e cetrioli allo yogurt greco, pesce spada alle erbe con
finocchietti, carpaccio di piovra, pomodorini ed olive liguri,
alici marinate con pomodori secchi*

I Formaggi:

*il gorgonzola naturale affinato nel moscato, i caprini del Boscasso,
il taleggio D.O.P, il pecorino di fossa di Sogliano al Rubicone, serviti con pane
ai cereali, torta di noci, marmellate e miele di castagno*

I frittini:

*zucchine, melanzane e peperoni in pastella leggera
Bastoncini di Mozzarella, Polpettine di baccalà
Bocconcini al Formaggio, crocchette di patate e pecorino,
anelli di cipolla, alette di pollo saporite, olive ascolane*

L'etnico:

*mini spring roll alle verdure, fagottini di granchio,
Samosa Dim Sum (triangoli di pasta farciti con verdure, curry e fritti)
Jalapeños ai Peperoni Piccanti, Pollo alle Spezie,
Bocconcini al Chili*

Servito a tavola:

*Risotto mantecato al tarassaco, verdure
e fonduta leggera di crescenza*

*Filetto di maialino in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche con salsa al vino
frizzante*

I dolci:

*Piccola creme brulè alla vaniglia "Bourbon" con fragole
Composizione di frutta fresca affettata
Creme cotte con coulis di frutti rossi*

Torta Nuziale

Vini bianchi e rossi selezionati della nostra cantina

Spumante o Champagne à la carte