



Proposta menù matrimonio n.1

Aperitivo con cocktails alcolico/ analcolico tartine fresche e finger food

Antipasti :

- Salumi misti dell'azienda agricola (coppa,salame,pancetta)
- Strudel di sfoglia con spinaci freschi fontina e speck
 - Peperoni gratinati alla provenzale
- Tartelletta con spuma di caprino e trota affumicata

Primi :

- Risotto con funghi porcini freschi trifolati e rucoletta
- Tortelli di ricotta patate e maggiorana con verdure croccanti in fusione di burro e parmigiano

Secondi :

- Roastbeef di manzo con guazzetto di pomodoro fresco sedano basilico e scaglie di primo sale
- Reale di vitello arrosto con patate farcite all' erba cipollina

Noce di parmigiano e pecorino con miele e pere

Macedonia di frutta fresca con gelato di crema di nostra produzione
artigianale

Torta nuziale con spumante dell'azienda agricola

Caffè

Euro 80 bevande comprese



Proposta menù matrimonio n.2

Aperitivo con cocktails alcolico/ analcolico tartine fresche e finger food

Antipasti :

- Salumi misti dell'azienda agricola (coppa,salame,pancetta)
- Torta di sfoglia con pomodoro fresco, verdure e scamorza affumicata
 - Peperoni gratinati alla provenzale
 - Rotolino di zucchina grigliata con spuma di robiola alla menta

Primi :

- Risotto con le pere mantecato al taleggio
- Ravioli della nostra tradizione al sugo di brasato

Secondi :

- Arrosto di spalla di vitello al forno con spuma di patate gratinate
- Lonza di maiale fredda con salsa tonnata, peperone dolce e insalatina mista di stagione

Macedonia con gelato di crema della casa di nostra produzione artigianale

Torta nuziale con Spumante dell'azienda agricola

Caffè

Euro 75 bevande comprese



Proposta menù matrimonio n.3

Aperitivo con cocktails alcolico/ analcolico tartine fresche e finger food

Antipasti :

- Salumi misti dell'azienda agricola (coppa,salame,pancetta)
- Rotoli di pasta sfogliata con alici parmigiano e semi di sesamo
- Barchette di pasta brisé con insalatina di pollo, verdure e maionese

Primi :

- Risotto con salsiccia fresca fagioli borlotti e bonarda
- Tagliatelle di pasta fresca al pesto di rucola con crema di peperoni rossi e scaglie di ricotta salata

Secondi :

- Rotolo di vitello farcito su insalatina verde di stagione (piatto freddo)
- Coppa di maiale al timo e rosmarino al forno con patate fondenti al sugo di arrosto

Macedonia con gelato di crema di nostra produzione artigianale oppure sorbetto

Torta nuziale con moscato o malvasia dell'azienda agricola

Caffè

Euro 70 bevande comprese