



Menu Glicine

Aperitivo a buffet

Conetti con fritture miste dell'ortolano
Hummus in pinzimonio
Mini hamburger
Burrata e pomodorini finger

**Con Prosecco di Valdobbiadene DOC
e cocktail analcolico**

Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma su pane carasau
Mini tartare di Angus con spuma di midollo e cracker homemade
Involtino di melanzana alla parmigiana
La classica giardiniera homemade

Bis di primi

—

Secondo

—

Torta nuziale con spumante

vino, acqua, caffè

85€



Menu Gelsomino

Rustico a Buffet

Isola dei salumi:

Mortadella, Crudo di Parma
Coppa e salame

Isola dei formaggi:

Casera Dop, Pecorino romano,
Grana Padano, Latteria,
Robioline aromatizzate

Isola dei fritti:

Borragine in crosta con farina di grano
Frittelline di zucchine ricotta e menta
Fiori di zucca
Salvia fritta

Isola del pane:

Focaccia e pizza homemade
Grissini
Tarallini
Panzerotti

Bis di Primi

—

Torta nuziale con spumante

vino, acqua, caffè

75€



Menu Ginepro

Rustico a Buffet

Isola dei salumi:

Mortadella, Crudo di Parma
Coppa e salame

Isola dei formaggi:

Casera Dop, Pecorino romano
Grana Padano, Latteria,
Robioline aromatizzate

Isola dei fritti:

Borragine in crosta con farina di grano
Frittelline di zucchine ricotta e menta
Fiori di zucca
Salvia frita

Isola del pane:

Focaccia e pizza homemade
Grissini
Tarallini
Panzerotti

Bis di primi

Secondo

Torta nuziale con spumante

vino, acqua, caffè

95€



Scegli il tuo menù

Primi piatti

Ravioloni ripieni di mozzarella di bufala campana in
crema di pomodoro confit e olio al basilico

Paccheri di Gragnano al ragù bianco
e fonduta di pecorino

Riso Carnaroli con fiori di zucca appassiti
cipolla di Tropea e raspadura

Riso Carnaroli mantecato al mascarpone
con coulis di lamponi e polvere di liquirizia

Strascinati con pesto di pomodori secchi,
ricotta e mandorle e peperone crusco

Riso Carnaroli con vongole veraci,
timo e essenza al bergamotto

Calamarata con polpo, pomodorini gialli e rossi,
capperi e olive taggiasche


Secondi piatti

Cubotto di controfiletto CBT con demiglass alla
senape di Digione e chips di riso soffiato

Filetto di maialino bardato con il suo fondo,
scalogno al sale e miele

Ruspante arrotolato e farcito su crema di patate

Turbante di branzino gratinato al forno con
nido di catalogna novella

Baccalà in carta fata con pomodorini e olive taggiasche 

Bambini da 0 a 4 anni

a consumazione

Bambini da 5 a 10 anni

(Stesso menù 50%)

Menù Bambini:

Lasagna alla bolognese

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Gelato e Torta

Bibita/acqua

25 €



Il costo comprende

Centrotavola con fiore di stagione
Tovagliato in cotone a scelta

Per il pranzo: permanenza fino alle 20.00

Per la cena: permanenza fino alle 00.00
(prolungabile fino alla 1.00 con open bar)



Personalizza il tuo matrimonio...

Allestimento pic-nic per aperitivo, torta e open bar (min 50 persone)	+ € 8
+ Secondo piatto	+ € 14
Noleggio griglia per grigliata in bellavista	+ € 250
Macedonia con gelato	+ € 5
Buffet di frutta e degustazione di dolci	+ € 15
Banco dei distillati e amari	+ € 5
Carretto dei gelati con gelato homemade a scelta Min. 50 persone	€ 250 fino a € 450
Allestimento confettata con contenitori da concordare	da 25.00 a 40.00 €/kg

Open Bar: con cocktail illimitati (lista)
€15 a persona o cocktail singolo € 6.00
(minimo 50 consumazioni)

