



MENU
PER MATRIMONI



MENU N°1
€ 55.00 (+ IVA al 10%)

Aperitivo di benvenuto in giardino con:

Soft drinks & Cocktails:
(leggermente alcolici ed analcolici)

Tartine assortite
Nocciole e Patatine in foglia, Olive verdi
Fantasia di fritti
Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Servito al tavolo

Antipasto Assortito del casale (Mare e monti)*

Bis di Primi:

(2 primi da scegliere tra)

Crespelle alla romana
Lasagne al pesto
Fettuccine ai funghi porcini e pachino
Orecchiette con spinacino e bacon croccante,
Risotto ai funghi porcini
Risotto provola affumicata speck e zucchine
Tonnarelli al ragù
Gnocchetti con provola affumicata e zucchine julienne
Risotto ai frutti di mare
Spaghetti alle vongole veraci

Secondo piatto:

(un secondo da scegliere tra)

Filetto in crosta
Filetto al pepe verde
Filetto di manzo Rosa di Parma
Tournedos mignon ai tre pepi
Sella di vitello glassato al tartufo
Lombata di vitello alla sassi
Filetto di orata in crosta di zucchine
Piccatine di salmone in crosta di patate

Contorni:

(2 contorni da scegliere tra)

Patate al forno, Patate fritte
Verdure gratinate, Insalata mista

Angolo dei dolci e dessert:

Tagliata di frutta
Fantasia di dolci al cucchiaio
Panna cotta ai tre gusti (Cioccolato, frutti di bosco, caramello)
Tiramisù

Torta della ricorrenza

(da scegliere tra)

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolata
Mimosa, Charlotte

Caffè

Vino bianco, Vino rosso, Spumante brut

MENU N° 2
€ 65.00 (+ IVA al 10%)

Aperitivo di benvenuto con:
Soft drinks & Cocktails:
(leggermente alcolici ed analcolici)

Tartine assortite
Nocciole e Patatine in foglia
Olive verdi
Fantasia di fritti
Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Servito al tavolo
Antipasto assortito delle Scuderie (Mare e monti)*

Bis di Primi:
(2 primi da scegliere tra)
Garganelle all'astice
Crespelle ai frutti di mare
Tonnarelli ai frutti di mare
Risotto alla marinara in bianco
Spaghetti alle vongole veraci
Risotto allo scoglio
Tonnarelli al ragù di filetto al profumo di rosmarino
Fettuccine alla ciociara
Lasagne alla bolognese
Riso alle erbe fini
Risotto ai funghi porcini

Secondo piatto:
(un secondo da scegliere tra)
Grigliata mista di pesce:
(trancio di salmone scampi, mazzancolle, calamari)
Salmone al vapore accompagnato
da tritico di verdure al succo di Amalfi
Dentice al forno con olive, pomodorini e patate
Salmone imperiale gratinato in bellavista
Filetto di branzino in crosta di patate
Gran tempura di pesce:
(seppie, calamari, Gamberi, alici, mazzancolle)
Filetto di manzo in crosta
Filetto di manzo al pepe verde
Filetto di manzo Rosa di Parma
Lombata di vitello

Contorni:
(2 contorni da scegliere tra)
Patate al forno, patate fritte, Insalata mista
Verdure gratinate, Verdure grigliate

Angolo dei dolci e dessert:
Tagliata di frutta
Fantasia di dolci al cucchiaio
Panna cotta ai tre gusti
Cioccolato, frutti di bosco caramello
Tiramisù

Torta della ricorrenza

(da scegliere tra)

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolata

Mimosa, Charlotte

Caffè

Vino bianco doc, Vino rosso doc, Spumante brut

***ANTIPASTO ASSORTITO**

DELLE SCUDERIE

TERRA

PIATTO COMPOSTO DA:

Selezione di salumi nostrani

Ricottina di bufala

Ciliegine di latte di mucca

Tortino di cous cous alle verdure

Carciofini e olive al forno

SERVITO A CENTRO TAVOLA

Fagioli all'uccelletto

MARE

Conchiglia con insalata di mare

Cocktail di gamberetti

Bruschetta con salmone marinato

Zuppa di ceci e vongole veraci

(con crostini al profumo di rosmarino)

Si precisa che le portate proposte sono puramente indicative e possono essere modificate in base ai gusti ed alle esigenze degli sposi

GRAN BUFFET NUZIALE

€ 65 (+ IVA al 10%)

Angolo degli aperitivi e cocktail:

Cocktail Mimosa, Cocktail Bellini, Cocktail Rossini, Cocktail alla frutta, Aperol,

Prosecco, Fantasia di succhi di frutta tropicali

Vini bianchi fermi e frizzanti,

Nocciole e mandorle tostate, Patatine in foglia, Olive verdi

Tartine multicolori assortite

Angolo del mare:

Salmone marinato all'aneto, cous cous con gamberetti, Zuppa di ceci e vongole

Angolo del rustico:

Assortimento di formaggi locali, bruschette tradizionali con salse varie, prosciutto con praline di melone, ricottine

infornate con varietà di miele e marmellate,

Bresaola della Valtellina su letto di rucola e scaglie di grana e aceto balsamico,

salamini piccanti e dolci al tagliere, ciliegine di latte di mucca con pachino,

torte rustiche alla verdura e al formaggio, tortilla ripiene, carpaccio di provola affumicata con rucola.

varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti).

Angolo dei fritti:

Olive ascolane, fantasia di vegetali, arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccalà, polpettine di melanzane,

supplì mignon, fiori di zucca.

Angolo dei piatti caldi:

(Tre piatti a scelta tra)

Crespelline alla romana, orecchiette spinacino e bacon croccante, orecchiette broccoli e salsiccia, risotto ai funghi

porcini, risotto provola affumicata speck e zucchine, paccheri al broccolo siciliano e lardo di colonnata, lasagna al

pesto, casarecce alla norma, risotto alla crema di scampi, pennette al salmone, crespelle ai frutti di mare.

(Due piatti a scelta tra)

Corona di riso con polpettine al curry, emincè di pollo con rucola, bocconcini di maiale in salsa, cous cous con carni

miste, chili con carne, polpettine al pomodoro, tagliata di seppie con funghi, soppressata di polpo verace.

Angolo vegetariano:

Funghi alla griglia, parmigiano in forma, tortino di patate ai funghi porcini, radicchio alla piastra, verdure gratinate,
Julienne di finocchi e carote con olive.

Buffet dei dessert:

Trionfo di frutta intagliata, panna cotta ai tre gusti (nutella, caramello, frutti di bosco), tiramisù, zuppa inglese

Torta nuziale e Spumante Brut

Friandises e Caffè

Vino bianco, Vino rosso

MENU N° 3
€ 75.00 (+ IVA al 10%)

Angolo degli aperitivi e cocktails

Prosecco, calici di vini bianchi fermi e frizzanti, Cocktails Mimosa, cocktail Bellini, cocktail Rossini, cocktail alla frutta, Cocktail al cucchiaio, Aperol, fantasia di succhi di frutta, flute di prosecco con spiedini di frutta , Dry snack, Patatine in foglia, olive verdi,

Tartine multicolori.

Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Angolo dei fritti

Olive ascolane, suppli mignon , fiori di zucca, melanzane, zucchine e funghi ecc

Buffet di apertura

Tavolozza di formaggi tipici con miele di acacia,

Tagliere di salumi, Prosciutto crudo di Parma in morsa

Scaglie di parmigiano in forma, ciliegine di latte di mucca con pachino

Cous cous vegetale, Insalatina d'orzo, Zuppa di ceci

Varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti)

Menu servito al tavolo

Primi Piatti

Risotto allo zafferano con crescenza e punte di asparagi

Casarecce alla mediterranea

(melanzane, pachino e ricotta salata)

Secondi Piatti

Filetto di maiale in crosta di pistacchi di Bronte

Tortino di pasta fillo alle verdure, capriccio di insalata

Buffet dei dolci

Gran tagliata di frutta fresca in bellavista

Panna cotta ai tre gusti (nutella, caramello, frutti di bosco), Mousse di cioccolata bianca e nera, Tiramisù, Zuppa inglese.

Gran Torta nuziale

Friandises e Caffè

Dalla cantina:

Vino rosso, vino bianco

Spumante brut

Si precisa che le portate proposte sono puramente indicative e possono essere modificate in base ai gusti ed alle esigenze degli sposi

Menu n° 4
€ 85.00 (+ IVA al 10%)

Angolo degli aperitivi e cocktail

Prosecco, calici di vini bianchi fermi e frizzanti, Cocktails Mimosa, cocktail Bellini, cocktail Rossini, cocktail alla frutta, Cocktail al cucchiaio, Aperol, fantasia di succhi di frutta, flute di prosecco con spiedini di frutta, Dry snack, Patatine in foglia, olive verdi,

Tartine multicolori.

Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Angolo dei fritti

Olive ascolane, arancini di riso, fantasia di vegetali, polpettine di melanzane, fiori di zucca, suppli mignon di mare, filetti di baccalà, spiedini di frutta in tempura.

Buffet di apertura

Salmone marinato all'aneto, Tartare di pesce spada all'erba cipollina

Alicette fresche sott'olio, Soppresata di polpo verace,

cous cous con gamberetti, Zuppa di ceci e vongole

Assortimento di formaggi locali con varietà di marmellate, carpaccio di provola affumicata, ciliegine di latte di mucca con pachino, tris di ricottine infornate, Scaglie di parmigiano in forma

Bresaola della Valtellina su letto di rucola e scaglie di grana e aceto balsamico

Tagliere di salumi, Prosciutto crudo di Parma in morsa,

Varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti)

Menu servito al tavolo

Primi Piatti

Tonnarelli di semola con spigola, olive nere e pachino (al profumo di basilico)

Cortecce alla Nerano con formaggio Monaco

Secondi Piatti

Filetto di manzo con battuto di olive di Gaeta in crosta di pasta fillo

Patate al profumo di rosmarino, Fascina di punte di asparagi

Buffet dei dolci

Gran tagliata di frutta fresca in bellavista

Panna cotta ai tre gusti (nutella, caramello, frutti di bosco), mousse di cioccolato bianca e nera, tiramisù, fantasia di semifreddi.

Gran Torta nuziale

Friandises e Caffè

Open bar

Dalla cantina:

Vino rosso, vino bianco

Spumante brut

Si precisa che le portate proposte sono puramente indicative e possono essere modificate in base ai gusti ed alle esigenze degli sposi

In alternativa ai piatti da noi inseriti nel menu 3 e 4 potrà scegliere:

PRIMI PIATTI:

*Tonnarelli al ragù di filetto al profumo di rosmarino
Fettuccine alla ciociara
Garganelle con zucchine e pistilli di zafferano
Lasagne al pesto
Lasagnette al ragù leggero di carni bianche al profumo di tartufo
Ravioli agli asparagi al profumo di rosmarino e pendolini
Raviolini al tartufo nero
Risotto allo champagne
Risotto alla crema di asparagi
Sedanini con zucchine, zafferano e prosciutto di Praga
Sformatino di crepes alla punta di asparagi
Timballetto abruzzese
Timballetto di crespelline alla romana
Timballo di crepes ai funghi
Tortelloni di magro alla parmigiana*

SECONDI PIATTI:

*Filetto di manzo Rosa di Parma
Filetto alla Wellington
Filetto in crosta
Filetto al pepe verde
Tournedos mignon ai tre pepi
Filetto di maiale in crosta di pistacchi di Bronte
Sella di vitello glassato al tartufo
Coscia di vitella tartufata in bellavista
Costolette di abbacchio alla scottadito
Arista di lattonzolo al forno
Medaglione di lattonzolo ai porcini in caramella di pane
Maialino da latte porchettato*

CONTORNI:

*Cappelle di funghi alla griglia
Insalata mista
Misticanza
Nidi di patate
Patate al forno
Patate fritte
Verdure gratinate
Verdure grigliate*

Menu n° 5
€ 95.00 (+ IVA al 10%)

Angolo degli aperitivi e cocktail

Prosecco di Valdobbiadene, calici di vini bianchi fermi e frizzanti, Cocktails Mimosa, cocktail Bellini, cocktail Rossini, cocktail alla frutta, Cocktail al cucchiaio, Aperol, fantasia di succhi di frutta, flute di prosecco con spiedini di frutta , Dry snack, Patatine in foglia, olive verdi,

Tartine multicolori.

Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Angolo dei fritti

Olive ascolane, fantasia di vegetali castellate, Arancini di riso supplì mignon, polpettine di melanzane, mozzarelline in carrozza, crocchettine vegetali, supplì mignon di mare, fiori di zucca

Il Buffet di apertura

Salmone marinato all'aneto, alicette sott'olio, insalata di mare, gamberetti in salsa rosata, soppressata di polpo verace, aragostine alla citronette e pepi in grani, cous cous con gamberetti, zuppa di ceci e vongole veraci, bresaola della Valtellina su letto di rucola con scaglie di grana e aceto balsamico, ciliegine al latte di mucca, insalata di rucola speck e parmigiano, prosciutto al taglio su morsa, ricottine infornate con varietà di miele e marmellate, salamini al tagliere piccanti e dolci, funghi crudi con parmigiano e radicchio
Varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti)

Menù servito al tavolo

Primi piatti

Raviolo, noci pachino e scaglie di pecorino romano

Paccheri alla siciliana

(pesce spada, melanzane e olive nere)

Secondi piatti

Grigliata mista di pesce (scampi, mazzancolle, calamari) servita con capriccio di insalata

Sorbetto agli agrumi

Filetto rosa di Parma (con prosciutto crudo, scaglie di parmigiano reggiano, salsa al marsala)

Gran Buffet di frutta e dessert

Gran tagliata di frutta fresca in bellavista:

Ananas alla moda, Fragole alla panna Praline di melone al Porto, Fragoline con gelato alla crema, Anguria al Rum,
Pesche

Fragole e panna

Buffet dei dolci

Panna cotta ai tre gusti (nutella, caramello, frutti di bosco), mousse di cioccolato bianca e nera, strudel di mele alla crema inglese, babà mignon con panna e frutta fresca, sfogliatelle alla napoletana.

Torta nuziale

Open bar con Bombette alla crema e ciambelline calde

Dalla cantina:

Vino bianco doc, vino rosso doc, spumante brut.

Si precisa che le portate proposte sono puramente indicative e possono essere modificate in base ai gusti ed alle esigenze degli sposi

Menu n° 6
€ 105.00 (+ IVA al 10%)

Angolo degli aperitivi

Prosecco, calici di vini bianchi fermi e frizzanti, Cocktails Mimosa, cocktail Bellini, cocktail Rossini, cocktail alla frutta, Cocktail al cucchiaio, Aperol, fantasia di succhi di frutta, flute di prosecco con spiedini di frutta, Dry snack, Patatine in foglia, olive verdi,

Vassoi coreografici di tartine,

Bruschette tradizionali con salse varie, pizzette alla partenopea calde

Angolo dei fritti

Olive ascolane, fantasia di vegetali pastellate, Arancini di riso supplì mignon, polpettine di melanzane, mozzarelline in carrozza, supplì mignon di mare, fiori di zucca in pastella, zeppoline di pasta cresciuta alla moda, funghi dorati in pastella, filetti baccalà.

Il Gran Buffet degli antipasti

Antipastini Finger

Chicche di parmigiano reggiano in forma, spiedino di Pecorino romano e chicchi di uva con gocce al balsamico, praline di pere al formaggio e granella di noce, conigli di bresaola e formaggio cremoso, ricottine infornate (con varietà di miele e marmellate)

Antipastini finger del marinaio:

Ostriche al profumo di limone e pepe macinato, ostriche al lardo di colonnata su cucchiaio di verdure all'aspreto, filetti di branzino e rombo (marinati al profumo di basilico), barchette con soppressata di polpo (con fagioli bianchi), mousse di baccalà con crema di patate e anello di cipolla caramellata,

tagliata di seppie e funghi alla griglia, insalatina esotica avocado e gamberi,

Finger al flambé di crostacei e molluschi,

Angolo delle zuppe: zuppa di ceci e vongole veraci (al profumo di rosmarino) ciotoline di cozze e fagioli

Varietà di pani (baguette, genoano, bottoncini mignon assortiti)

Menù servito al tavolo

Primi piatti

Gnocchetti allo zafferano con pesto di pinoli

Trofie all'astice

Secondi piatti

Trancio di pesce spada alla siciliana con pangrattato, capperi e uvetta

Capriccio di Insalatina di campo

Sorbetto agli agrumi

Carrè di vitello alle erbe

Patate alla duchessa, millefoglie di verdure e fascina di fagiolini al bacon

Gran Buffet dei dessert

Gran tagliata di frutta di stagione

Buffet dei dolci

Fantasia di dolci al cucchiaino, tiramisù della casa, mousse al cioccolato nero, cioccolato bianco con nocciola, zuppa inglese, sfogliatelle napoletane

Torta della ricorrenza (da definire)

Open bar con Bombette alla crema e ciambelline calde

Dalla Cantina:

Vino rosso doc, vino bianco doc, Berlucchi Brut, Brachetto

Fantasia di grappe aromatizzate, Amari, Grappe bianche, Whisky

Si precisa che le portate proposte sono puramente indicative e possono essere modificate in base ai gusti ed alle esigenze degli sposi

In alternativa ai piatti da noi inseriti nel menu 5 e 6 potrà scegliere:

PRIMI PIATTI

*Tortino di melanzane ripieno di tagliolini
(con bocconcini di pesce spada su vellutata di pomodoro)
Garganelle all'astice
Orecchiette alla polpa di granchio
Risotto al nero di seppia
Sformatino di crepes ai frutti di mare
Saccottino di crepes ai frutti di mare
Tonnarelli di grano duro ai frutti di mare
Risotto alla marinara in bianco
Garganelle al ragù di capesante
Garganelle in filangè di calamari, zucchine nane e zafferano
Risotto alla crema di asparagi
Spaghetti alle vongole veraci*

(tutti i primi piatti compresi nei menu 1 e 2)

SECONDI PIATTI

*Grigliata mista di pesce
(scampi, mazzancolle, calamari)
Orata in cartoccio ai funghi
Pesce spada affumicato con radicchio alla griglia
Salmone al vapore accompagnato da
trittico di verdure al succo di Amalfi
Filetto di San Pietro al forno con patate e olive
Trittico di pesce e verdure steccati
(su letto di insalata capricciosa)
Piccante di salmone in crosta di patate
Dentice al forno con olive, pomodorini e patate
Salmone imperiale gratinato in bellavista
Spigole al cartoccio in bellavista
Gran tempura di pesce al cartoccio
(seppie, calamari, alici, mazzancolle e gamberi)*

(tutti i secondi piatti compresi nei menu 1 e 2)

CONTORNI:

*Cappelle di funghi alla griglia
Insalata mista
Misticanza
Nidi di patate
Patate al forno
Patate fritte
Verdure gratinate
Verdure grigliate*