

Aperitivo di benvenuto

Antipasti - E' possibile scegliere un massimo di cinque antipasti

- ◆ Carpaccio di black angus affumicato, rucola, grana e maionese speziata
- ◆ Fagottino di carne salada ripieno di caprino alle erbe
- ◆ Sfogliatina ripiena di speck e radicchio su crema di taleggio
- ◆ Bocconcini di baccalà fritto su crema di patata e curcuma
- ◆ Carpaccio di salmone in agrodolce al profumo di arancia su letto di soncino fresco
- ◆ Insalatina di seppie, patate, olive taggiasche e pomodorino secco
- ◆ Spiedino di gamberi marinati soia e mele su julienne di carote e zucchine saltate
- ◆ Affettato misto di Parma
- ◆ Flan di verdure con salsa ai formaggi
- ◆ Tortino caldo di ricotta e noci
- ◆ Insalata di toma, champignon e grana
- ◆ Sformatino di pesce persico su crema di zafferano
- ◆ Spada affumicato con radicchio e pepe rosa
- ◆ Insalata di mare
- ◆ Cocktail di gamberi
- ◆ Cappelante gratinate

Primi Piatti - E' possibile scegliere un massimo di due primi

- RISOTTI:** ◆ Asparagi e gamberetti ◆ Darsena ◆ Funghi porcini ◆ Bonarda e fagioli dell'occhio
- GNOCCHI:** ◆ Gamberi e zucchine ◆ Neri al sugo di salmone ◆ In salsa di porri ◆ Cime di rapa e cavolo nero (gr. saraceno)
- PENNE:** ◆ Darsena ◆ Salsiccia e funghi ◆ Pesto di Trapani e capperi in fiore
- CALAMARATA:** ◆ Pescatrice, pomodori secchi e pesto di rucola ◆ Gricia ◆ Allo scoglio
- MEZZEMANICHE:** ◆ Amatriciana ◆ Spada, pachino e basilico
- CANNELLONI:** ◆ Ricotta e spinaci dorati al forno

Secondi Piatti - E' possibile scegliere un secondo di carne e uno di pesce

- CARNE:**
- ◆ Guancia di manzo al barolo e fondente di patata agli aromi
 - ◆ Arrosto di vitello cotto al forno con patate dorate
 - ◆ Cosciotto di agnello cotto al forno con purè di patate e cavolo rosso, ginepro e aceto di mele
 - ◆ Reale di vitello cotto al forno con cuore di carciofi, menta e patate e salsa al porto
 - ◆ Stinco di vitello cotto a basse temperature, riduzione del fondo di cottura con patate al forno
 - ◆ Carrè di agnello marinato alle erbe aromatiche, cotto al forno a legna con carote glassate con cumino, miele e salsa ai frutti di bosco
 - ◆ Petto d'anatra laccata al miele con riduzione agli agrumi e frutta saltata
- PESCE:**
- ◆ Trancio di ombrina cotto al forno con verdure di stagione
 - ◆ Branzino in crosta di patate e rosmarino, con flan di zucchine e crema di rucola
 - ◆ Fritto misto di calamari con zucchine in pastella o patatine fritte
 - ◆ Salmone scottato, spinaci saltati, cremoso alla zucca, arancia e cannella
 - ◆ Bianco di orata cotto al forno con scarola stufata, olive, acciughe, uvetta e pinoli
 - ◆ Tagliata di pesce spada al forno con sformatino di melanzane, chutney di pomodorini del Piennolo
 - ◆ Insalata tiepida di seppie, totani e gamberoni alla griglia, con maionese di lattuga e prezzemolo
 - ◆ Baccalà arrosto con purea di piselli secchi, cipolla rossa di Tropea, pomodorini e olive

Menu speciale bambini ◆ Prosciutto cotto ◆ Penne al pomodoro ◆ Milanese con patatine ◆ Bibita a scelta

- ◆ Sorbetto
- ◆ Torta per cerimonia e spumante
- ◆ Caffè ◆ Acqua minerale
- ◆ Vino bianco e/o rosso dell' Oltrepo
(1 bottiglia ogni 3 coperti maggiorenni)

- N.B.** ◆ La sala deve essere liberata entro le ore 18.00
- ◆ Al momento della prenotazione verrà chiesta una caparra da concordare
 - ◆ Il soggetto della torta (statuette) è da pagare a parte
 - ◆ Non si accettano pagamenti con assegni
 - ◆ E' necessario confermare n° partecipanti almeno tre gg prima di data ricevimento