

menù matrimonio

50 € a persona
incluse le bevande

aperitivo

di frivolezze caldedello chef e bollicine

antipasto

Millefoglie di zucchine e parmigiano con pomodoro fresco,
lonzino marinato al ginepro con pan brioche e spuma di caprino,
tagliata di tacchinella al balsamico con bastoncini di verdure croccanti

il bis di primi

garganelli padellati con guanciale fresco, filetti di pomodoro e germogli di spinaci
riso carnaroli mantecato con lamelle di funghi porcini e taleggio di montagna

il secondo

medaglioni di filetto di vitello al sangiovese superiore,
flan di spinaci e carote, patate al timo

dessert

torta nuziale
gran buffet di frutta e dolci

menù matrimonio

55 € a persona
incluse le bevande

aperitivo

di frivolezze caldedello chef e bollicine

gran buffet degli antipasti

Orzo con gamberi e pomodorino al basilico

Salmone al vapore con salsa rosa

Insalata di riso con verdure e polpa di granchio

Tonno marinato con filetti di pomodoro e fiori di capperi

Insalata di seppiolina con gelatina di aceto balsamico

Verdure grigliate in arcobaleno

Funghi champignon, rucola, pomodorini e scaglie di grana

Lonzino marinato al pepe verde

Roast beef di manzo con salsina alla senape

Gran tagliere di salumi selezione Teatro Verdi

I formaggi delle nostre colline

Crudo di carpegna con squacquerone

Julienne di tacchinella al sesamo su gelatina

i primi piatti serviti

Lavagnetta con ragout di melanzane, pomodoro fresco e pesto genovese

Lunghetti padellati con luganiga e spinaci in foglie

il secondo servito

Spalla di vitello al forno con verdure gratinate e patate al forno

dessert

torta nuziale
gran buffet di frutta e dolci