

# I NOSTRI PIATTI

## Aperitivi e antipasti buffet

### L'angolo del bere

CARAFFE CON ANALCOLICI ALLA FRUTTA, APEROL SPRITZ, PROSECCO DOC  
LAMBRUSCO ROSÈ SPUMANTE ,CHARDONNAY, ACQUA MINERALE LISCIA E CON GAS

### L'angolo dei salumi

SALAME, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE IN MORSA, MORTADELLA, FINOCCHIONA  
BOCCONCINI DI GNOCCO FRITTO

### L'angolo degli stuzzichini

FRITTATINA, PIZZETTE, ERBAZZONE ,BRUSCHETTE, BOMBA PUGLIESE CON CROSTINI  
ZUCCHINE, CAROTE, ANELLI DI CIPOLLA IN PASTELLA, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

### L'angolo dei formaggi

FORMAGGI A PASTA MOLLE E DURA CON MOSTARDE E MIELE

### L'angolo dei finger food

MOUSSE DI PROSCIUTTO CON LE OLIVE  
STRACCETTI DI POLLO CON GAMBERETTI E SEDANO  
POMODORINI E BUFALA

### L'angolo del mare

INSALATA DI POLPO CON PATATE  
PICCOLI CONI CON FRITTO MISTO,GAMBERI IN PASTA FILLO  
SU MOUSSE DI MORTADELLA

## Antipasti serviti al tavolo

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO  
TORTINO DI ZUCCHINE CON SPECK E FIOR DI LATTE  
SFORMATO DI PORRI E SALSA DI PECORINO DELLE NOSTRE MONTAGNE  
LOMBO STAGIONATO CON JULIENNE DI PEPERONI AL BALSAMICO  
SPALLA COTTA DI SAN SECONDO  
INVOLTINO SI SPECK E BUFALA  
SFORMATO DI ZUCCHINE CON SALSA DI PARMIGIANO  
TARTINA DI MELANZANE  
INSALATINA TIEPIDA DI PROSCIUTTO CRUDO AL BALSAMICO  
CARPACCIO DI ANANAS CON SPECK E RUCOLA  
CULATELLO DI CANOSSA  
PROSCIUTTO PARMA 24 MESI SELEZIONE "S.AMBROGIO"  
SALMONE AI 3 PEPI E SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA  
CROSTONE DI TONNO CON BURRATA E OLIO PROFUMATO ALL'ARANCIA  
CODE DI GAMBERO IN PASTELLA CON SALSA GUACAMOLE

## PRIMI

RISOTTO CON TALEGGIO E NOCCIOLE  
RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON TARTUFO NERO  
RISOTTO CON SALSICCIA E OLIVE TAGGIASCHE  
RISOTTO CON FUNGHI E SPINACI  
RISOTTO CON TALEGGIO E RADICCHIO ROSSO  
RISOTTO CON PORRI, TOMA E BALSAMICO  
GARGANELLI CON FUNGHI PORCINI E ZAFFERANO  
CASARECCE CON VERDURINE E SALSA DI PARMIGIANO  
TORTELLI DI ERBETTE E RICOTTA, ZUCCA, RADICCHIO, PORRI, PATATE CON NOCI  
TRIANGOLO DI CREPE CON FONDATA DI FORMAGGIO E TARTUFO  
LASAGNETTE VERDI CON SALSICCIA, FUNGHI PORCINI E ZAFFERANO  
RISOTTO AGLI SCAMPI CON TARTUFO NERO  
LASAGNETTE DI VERDURA AL PROFUMO DI MARE

## SECONDI

ROSETTE DI VITELLO CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA  
NOCETTINE DI VITELLO CON PARMIGIANO FUSO E SCAGLIE DI TARTUFO  
BRACIOLINE DI MAIALE DA LATTE  
ARROSTO DI MAIALE AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE  
TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO  
TAGLIATA DI MANZO CON SALSA DI LAMPONI E ZENZERO  
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO  
TAGLIATA DI MANZO CON CREMA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO  
CODE DI GAMBERO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI RUCOLA  
FILETTO DI ROMBO IMPANATO CON SUGHETTO DI FAGIOLI ZOLFINI E POMODORI CONFIT  
FILETTI DI BACCALÀ CON PANCETTA TESA E PUNTARELLE

## CONTORNI

PATATE AL FORNO - INSALATA MISTA - CIPOLLINE AL BALSAMICO

## SORBETTI

LIMONE, MELA VERDE

## TORTA NUZIALE

SAINT HONORÈ - MILLEFOGLIE  
CROSTATE DI FRUTTA - CREMA CHANTILLY  
CREMA LIMONE- FRAGOLA-YOGURT

## LA CANTINA

PROSECCO DOC EXTRA DRY – CANTINA VAL D’OCA  
“AMICO FRIZZ” (SPERGOLA FRIZZANTE) - CANTINA DI ALJANO  
CHARDONNAY - CANTINA DI TERMENO  
LAMBRUSCO ROSSO E ROSÈ - AZ. AGRICOLA LUSVARDI  
LAMBRUSCO DELL’EMILIA - AZ. AGRICOLA CUCCHI  
CHIANTI - FATTORIA LE SORGENTI  
SANGIOVESE DI ROMAGNA  
GUTTURNIO COLLI PIACENTINI (FERMO) - AZ. AGRICOLA GAZZOLA  
MALVASIA E MOSCATO – CARRA DI CASATICO  
(ALTRI VINI POTRANNO EVENTUALMENTE ESSERE SCELTI DALLA NOSTRA CANTINA A SECONDA DEI GUSTI DEGLI SPOSI)

---

**RICORDIAMO CHE IL RISTORANTE E LA CUCINA SONO DISPONIBILI ALLA CREAZIONE DI PIATTI SU RICHIESTA QUALORA NON FOSSERO PRESENTI TRA LA NOSTRA SCELTA.**