



Menù < Matrimonio Ristorante Grande Italia



Pensato, curato e dedicato dal nostro Chef agli Sposi e a tutti i loro invitati

Aperitivo con antipasti a Buffet

I tradizionali

Salame S. Olcese, coppa piacentina, pancetta nostrana, gorgonzola dolce della Val D'Aveto avetino e prescinsoa accompagnati da fragrante focaccia tradizionale aromatizzata al rosmarino e grissini artigianali

Le prelibatezze

Prosciutto di Parma su fette di melone,
carpaccio di manzo marinato con gocce di balsamico accompagnato da
rucola e grana in scaglie,
insalatina di polpo e patate prezzemolate e
petali di vitello tonnato con capperi e misticanza

Le bontà dorate

Acciughe fritte, verdure miste pastellate,
arancini di riso,
raviolo fritto con mozzarella e pomodoro e
polpettine di carne alle erbe con i semi di sesamo.

Le delizie

Canapé misti,
caprese sandwich con emulsione al basilico,
verdure ripiene miste alla genovese,
fagottino di bresaola della Valtellina con formaggio fresco,
cous cous di pesce e verdure e i nostri finger food

Cuvee spumante, Spritz, aperitivo analcolico alla frutta
acque minerali naturale e gassata, succo di arancia e di ananas

I risotti della tradizione e i contemporanei

Tradizionale risotto mantecato ai crostacei profumato alla maggiorana

Tradizionale risotto mantecato al Grana Padano e tartufo estivo

Risotto mantecato alle verdure e sfumato al Franciacorta

Risotto mantecato al merluzzo con zeste di limone nostrano

I primi piatti di terra e di mare

Ravioli di magro al tocco genovese

Trofie al pesto avvantaggiate (con patate, fagiolini)

Pansoti della tradizione alla salsa di noce

Ravioli di borragine con gamberi profumati all' erba persa

Gnocchetti di patate viola con cappesante, datterino e timo

Paccheri con astice, pomodorini confit e olio al basilico

I secondi di carne

Rollata di coniglio con ripieno di salsiccia, olive taggiasche e
rosmarino selvatico

Medaglioni di manzo con salsa bernese e purè di patate

Carre' di vitello al forno con salsa al timo e verdure croccanti

I secondi di pesce

Filetto di orata alla ligure

Trancio di ricciola con erbe aromatiche e chips di verdure

Filetto di ombrina in crosta di zucchine e royal di patate

Acque minerali naturale e gassata, vino rosso ligure Ormeasco e vino bianco fermo veneto Soave

Sorbetto ai limoni della riviera

Composizione di frutta fresca

Torta Nuziale

Abbinato a Prosecco di Valdobbiadene e Moscato d'Alba
Caffè accompagnati da piccole dolcezze al cioccolato

La Nostra Proposta

Tariffa secondo numero e tipo di portate scelte,
prezzi a partire da Euro 100,00 per persona per la seguente combinazione:

Aperitivo con tre livelli a scelta di antipasti a buffet
un primo di terra,
un risotto della tradizione,
un secondo di carne,
sorbetto ai limoni,
buffet di frutta fresca stagionale,
torta nuziale da personalizzare in base alle preferenze,
abbinamento vini rossi e bianchi fermi e mossi come indicato, caffè e piccole
dolcezze.

Eventuali intolleranze alimentari dovranno essere segnalate almeno 30 giorni
prima dell'evento, in base al numero o alle intolleranze si potrà concordare
una variante alla portata oppure valutare alternative.

Per i bambini consigliamo un menu più semplice a loro dedicato e siamo a
disposizione per stabilire la proposta più indicata in base al numero ed all'età.

Addobbi floreali e decorazioni sono da considerarsi in aggiunta al prezzo
della proposta.

Intrattenimento musicale, diritti musicali d'autore, servizio di baby sitting
oppure di animazione, sono servizi disponibili su richiesta anticipata soggetti
a relativa quotazione e disponibilità.