



editrice
san marco



PROPOSTA DI PIATTI DA CUI ESTRAPOLARE UN MENU DI NOZZE

*Un ristorante gourmet propone la seguente lista di piatti suddivisi in categoria di portate.
Prova a comporre un menu per un banchetto di nozze rispondente ai requisiti richiesti.*

SCELTA MENU

(i piatti scelti possono essere cambiati entro e non oltre.....)

È il nostro menu più aggiornato (1 luglio 2013).

*Saranno servite le portate in **grassetto**; sotto sono indicate le varie scelte.*

ANTIPASTO DI PESCE

(due scelte)

- Salmone fresco leggermente affumicato in casa, pan brioche e crema acida allo champagne
- Carpaccio di pesce spada o branzino all'aneto e insalatina di finocchi
- Tartare di ricciola alla bottarga (+ € 3/ps)
- Soppresa di piovra con pinoli tostati
- Tortino di baccalà, pomodori canditi e olive taggiasche
- Calamari padellati su crema di ceci
- Terrina di salmone affumicato ai formaggi teneri e verdure
- Moscardini in umido con polenta macinata a pietra

ANTIPASTO NON PESCE

(due scelte)

- Tartar di vitellone, pistacchi e arancia
- Culatello di Zibello DOP su pan brioche al lievito naturale
- Millefoglie croccante di bresaola, spuma di caprino senapata e germogli
- Terrina di ricotta e spinaci
- Paté di prosciutto di Praga e pan brioche
- Insalata di faraona alla lattuga e noci
- Tartelletta tiepida agli asparagi

RISOTTO

(una scelta)

- Risotto al pesto di piccole zucchine, i loro fiori e champagne
- Risotto ai pistilli di zafferano e asparagi
- Risotto alla crema di tartufo bianco con cuore di riso nero
- Risotto al taleggio di monte e spinacine croccanti
- Risotto leggero di piccole verdure

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.18

editrice
san marco


PASTA

(una scelta)

- Trottoline di Verrigni trafilate all'oro con scorfano, olive taggiasche e pomodorini di Pachino
- Trottoline di Verrigni trafilate in oro alla mediterranea e acciughe del Cantabrico
- Tagliatelle a coltello al ragù d'anatra
- Linguine al pesto leggero e gamberoni
- Raviolini alle noci
- Tortelli di ricotta al culatello di Zibello e crescione
- Casonsei allo speck e limone
- Lasagnette alla scamorza e verdure
- Gnocchetti di patate e rape rosse con crema di Strachitunt

PIATTI DI PESCE

(una scelta)

- Filetto di pesce fresco (pescatrice, pesce spada, ombrina bocca d'oro, orata, branzino) alle erbe fini
- Catalana di code di gamberi (*è un piatto fresco, pensato per essere mangiato in una calda giornata estiva. È un'insalata con pomodorini Pachino, cipolla di Tropea, basilico, olio extravergine d'oliva, limone e qualche cubettino gel di pompelmo rosa*)

Il piatto di pesce è servito con due contorni

SORBETTO AL BUFFET, se ci sono due secondi.

Se c'è un secondo solo serviremo a tavola un sorbetto al lime su crema all'arancio.

PIATTI DI CARNE

(una scelta)

- Carrè di vitellone al barbecue (*barbecue di legna di carpino, a vista, con buon effetto scenografico serale*)
- Carrè o filettini di vitello arrosto alle erbe fini
- Sformato di musetto di vitello
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, profumata al cardamomo
- Petto d'anatra laccata all'arancia
- Scamoncino di manzo all'olio su purè di patate rosse

Il piatto di carne è servito con due contorni

Gelati alla frutta di stagione con coulis di fragoline e piccoli frutti

o

Parfait ai frutti di bosco, dacquoise alle mandorle e coulis di lamponi

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.18

editrice
san marco


La Castellana torta nuziale

È una torta morbida, analcolica, fatta di pasta margherita e una farcitura leggera (crema pasticciera con poca panna montata con all'interno pezzi di cioccolato).

Viene decorata con frutta e rose bianche.

Può essere a un piano o a tre piani sovrapposti (+ € 50).

È servita con salsa di fragole.

*Possiamo sostituirla con una **Crostata di frutta**.*

La nostra wedding cake in pasta di zucchero € 400/500

Alternative al piatto di pesce: buffet di dolci, frutta e gelati

Caffè

VINI

I nostri vini possono avere variazioni, senza abbassarne la qualità, non dopo la definizione del menu. Sono vini che provengono da aziende vinicole molto serie.

I vini che serviremo nel 2013 saranno:

- Prosecco di Valdobbiadene millesimato
- Franciacorta bianco
- Rosso di Montalcino
- Moscato naturale – Saracco
- Passito

(Segnalateci la presenza di celiaci, vegetariani, religioni con alimenti vietati)



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA