

Liste di alcune pietanze Il Benvenuto A Buffet

(aperitivo/antipasto rinforzato ad isole con qualche tavolo d'appoggio da definire in base agli invitati a piattino e forchettina)

Flute di Prosecco di Valdobbiadene

*Cocktail alcolico da definire * Analcolico alla frutta**

Minerale

Canapè in Assortimento

Cannoncini Salati (con vari ripieni)

ISOLA dei FRITTI

*Olive all'Ascolana * Fiori di Zucca in Pastella * Cipolle Fritte*

** Verdurine Miste dell' Orto in Pastella*

*Gamberi Croccanti * Foglie di Salvia Impanati * gateau di Patate e speack*

Mozzarelline d'orate

Isola Rustica dei Salumi

*Crudo di Langhirano in Morsa con Ananas e Melone
Tigella con Lardo di Colonnata*

Salami al Tagliere: Felino e Cinghiale e Campagnolo

Cesti di Grissini, Pane Rustico e Focacce & Pizzette

Isola dei Formaggi

*Assaggi di Formaggi Assortiti con Miele e Confetture
(Formagella delle Valli del Luinese , anche grana e pecorino, tradizionali molli e stagionati)*

Mozzarelline di Bufala con Pomodorini Freschi in Cube

Bicchierini di Caprini al pepe o Erbe Cipolline

Isola del Pesce in Finger

*Bicchierini di: Astice al Lime * Piovra e Crema Ceci **

Tonno agli Agrumi

Ostriche , Conchiglia di MARE

Riso Venere con Carotine e Gamberetti allo Zenzero

Forchetta con Salmone Fresco al Limone

Cucchiario di Gamberetti in Salsa Rosa

Primi al Tavolo

*Risotto ai Funghi Porcini * Risotto alle Fragole & Champagne*

*Funghi Porcini e Radicchio di Treviso * Risotto al Cacio ed Erbe*

*Profumate * Risotto allo Champagne * Risotto con Salsiccia e Nebbiolo * Risotto Alle Punte di Asparagi **

*Risotto al Prosecco e Castelmagno **

*Risotto allo Speck e Cacio * Risotto al Radicchio e Cacio*

** Risotto al Barolo * Risotto ai Formaggi d'Alpeggio **

*Risotto ai Cuori di Carciofi * Risotto con*

*Pere e Provola Affumicata * Risotto con Gamberi, Pistilli di Zafferano E Fiori di Zucchina * Risotto al Basilico e*

*Robiolina * Risotto & Lago con Persico **

*Risotto al Basilico e Gamberi * Risotto Zola e Pere **

*Risotto agli Asparagi e Pancetta Croccante * Risotto con*

*Radicchio e Speck tostato * Risotto Zucchine e Salsiccia*

** Risotto Salsiccia e Radicchio **

*Risotto Speck e Pere * Risotto Mele e Speck **

Le Paste "Pasta Fresca"

Fettucine , Tagliolini , Trofie, Farfalle , Orecchiette,
Fusilli, Maccheroncini, Garganelli ,

Con Varie salse e Condimenti

Ravioloni, Pansotti prodotti da un Pastificio

con ripieno di Ricotta ed Erbe * melanzane * asparagi *
castagne* al radicchio * ai

carciofi * al tartufo * all'erba cipollina * alla mentuccia *
alla zucca* patate e salvia

* al pecorino * al castelmagno * pecorino e mentuccia *
pistacchio e zafferano * ai pinoli* all'ortica * con ripieno

allo Zola * radicchio e taleggio * pere, gorgonzola e noci
* ai 4 formaggi * con prosciutto * con ripieno allo

Speck* al branzino * gamberi e zucchine * all'orata *
triglie

* con ripieno al Basilico * con ripieno ai Funghi Porcini
* con altri Ripieni

Da condire con Burro fuso e Salvia * con Burro d'Erbe *
con Burro fuso e Radicchio * con Sugo di

Noci * Gnocchi al Ragù * Ravioloni Castelmagno e Pere
con Crema Zafferano, Pere e Mandorle Tostate *

Crespelline alla Valdostana o di Magro * ai Funghi
Porcini * ai Carciofi * agli Asparagi* Lasagnette su

Richiesta * Lasagnetta con

Ragu' alla Bolognese & Grana Gnocchi di Zucca al

Ragu' di Salsiccia * Chicche di patate con semi di
papavero & crema formaggi

*? Sorbetto alla Mela Verde / limone / Pesca / Melone /
Frutti Dimentricati o altro*

Secondo al Tavolo

*Tagliata di Manzo **

*Fesa di Vitello in Bellavista , Porchettina , Filettono
alla Tirolese , Maialino da Latte al Forno , carre' di
Vitello al Rosmarino, Cosciotto d'agnello al forno ,
Piccata limone, marsala , madera ecc*

Per Buffe di Dolci :

*Frutta a spiedini , Tiramisù * Panna Cotta con Coulis
Fragola e Frutti di Bosco Crema Catalana alla Cannella*

*

*Strudel al Cioccolato * Gelati alla Crema e alla Frutta
Muss di vari tipi e gusti al Cucchiari
Crep alla Nutella*