



MENU SMERALDO

ENTRATE

Millefoglie di verdure in crema al basilico

Lasagnetta di triglie, patate e rucola alle olive taggiasche

PRIMI

Pappardelle al ragu' d'anatra e porcini

Cannelloni di molluschi al gratin

SECONDI

Rotolini di manzo in crosta tenera

Pescatrice al vapore di limoncina su crema di spinaci

Torta Nuziale

Buffet di frutta e dolci caratteristici

Servizio Bar e liquori

Vini

Prosecco Riserva Fossmarai

Podium Verdicchio Garofoli

Fonte Cupa Montepulciano d'Abruzzo

Aquila Nera Metodo Classico Cesarini Sforza

Vernaccia di Serrapetrona Colleluce



MENU RUBINO

ENTRATE

Culatello di Parma allo Champagne con carciofi novelli

Catalana di scampi al vapore con insalata , melone e kiwi

PRIMI

Lasagne estive con melanzane e pomodori

Paccheri Verrigni alla marinara

SECONDI

Bigne' di manzo con patate ai porcini

Rombo al vapore con chips croccanti e olio al timo

Torta Nuziale

Ciliegie di Vignola al vino rosso, anice stellato e porto

Servizio Bar e liquori

Vini

Aquila Nera Metodo Classico Cesarini Sforza

Bianco Imperiale Berlucchi

Testarossa Montepulciano Pasetti

Champagne

Vernaccia di Serrapetrona Colleluce



MENU DIAMANTE

ENTRATE

Salame di manzo su insalatina di funghi

Cialde di riso al nero con scampi al vapore

PRIMI

Ravioli chiusi di verza e guanciaie in crema di tartufi

Tagliolini neri con fasolari e tartufi di mare

SECONDI

Ossobuco di vitello con midollo e timballo di riso

Astice al vapore di chardonnay e salsa vaniglia

Torta Nuziale

Pere al vapore di Calvados con ricotta e noci

Servizio Bar e liquori

Vini

Ca' del Bosco

Cutizzi greco di Tufo Feudi di San Gregorio

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare Velenosi

Champagne 6 lt (oltre 200 persone)

Moscato Spinetta