

**PROPOSTA A**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTO**

*Fiocchetto di Culatello con Melone e Grissini di Pandolce*

**PRIMI PIATTI**

*I Nostri Fusilli all'Uovo Spadellate con Speck, Melanzane, Rucola Selvatica e Ricotta  
Infornata Siciliana*

*Risotto Carnaroli Mantecato con Zafferano, Salsiccia Bergamasca al Profumo di  
Rosmarino*

**SECONDO PIATTO**

*Scamoncino di Vitello arrosto con Patate Dorate al Rosmarino e caponata di Verdure  
Primaverili*

**DOLCE**

*Chantilly alle Fragole*



**PROPOSTA B**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTO**

*Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe Fini con Capperi di Pantelleria, Pomodori  
Secchi ed Olive Taggiasche*

**PRIMI PIATTI**

*Risotto Carnaroli "Fumo e Bollicine" Bagnato con Spumante e Mantecato con  
Provola Affumicata*

*Le Nostre Pappardelle di Farina di Castagne al Ragù d'Anatra, Porro Croccante e  
Scaglette di Parmigiano*

**SECONDO PIATTO**

*Arrostino di Coniglio Nazionale Disossato e Porro in Cinta di Speck con Verdure di  
Stagione*

**DOLCE**

*Parfait alla Vaniglia e Granella di Mandorle con Crema al Brandy e Cioccolato  
Amaro*

**PROPOSTA C**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTO**

*Cornucopie di Bresaola della Valtellina IGP e Ricottina Tartufata con Cialda di Parmigiano con Frutta Secca di Stagione*

**PRIMI PIATTI**

*I Nostri Cannelloni al Nero di Seppia al Ripieno di Broccoli Verdi e Granchio con Gambero Cotto al Vapore e Bisque di Crostacei*

*I Nostri Gnocchi di Patate e Timo al Ragout di Cervo e Carciofi Croccanti alla Maggiorana*

**SECONDO PIATTO**

*Tagliata di Controfiletto Argentino con Invidia Belga e Radicchio Tardivo Trevisano  
Tortino Tiepido al Cioccolato e Pere con Crema Pasticciera e Fave di Cacao*

**DOLCE**



**PROPOSTA D**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTO**

*Rose di Salmone Scozzese leggermente affumicato con Riccioli di Burro, Patata Duchessa e Gambero cotto a Vapore*

**PRIMI PIATTI**

*Sformatino di Risotto Carnaroli e Radicchio Tardivo Trevisano con Calamaro, Bisque di Crostacei e Maggiorana*

*Le Nostre Orecchiette di Pasta all'Uovo al Ragout di Cinghiale, Cavolo Rosso Croccante, Timo e Pecorino*

**SECONDI PIATTI**

*Ventaglio di Petto d'Anatra di Tolosa cotto a Basse Temperature con Patate Dorate e Buquet d'Erbe Aromatiche*

**DOLCE**

*Strudel d'Agrumi e Cannella con crema Inglese e Frutta Fresca di Stagione*

**PROPOSTA E**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTI**

*Composizione di Gamberi e Molluschi con Misticanza e Germogli Primavera  
Cornucopie di Bresaola della Valtellina IGP con Ricotta Tartufata, Cialda di  
Parmigiano e Grissini Dolci*

**PRIMI PIATTI**

*Risotto Carnaroli Mantecato con Pistilli di Zafferano, Pepata di Cozze, Vongole  
Veraci e Fasolari*

*I Nostri Maccheroncini di Pasta all'Uovo al Ragù di Vitello Bianco da Latte, Porro  
Crocante, Timo e Scagliette di Parmigiano*

**SECONDO PIATTO**

*Tagliata di Manzo Argentino con Composizione di Verdure Primavera*

**DOLCE**

*Torta Diplomatica ai Frutti di Bosco*



**PROPOSTA F**

**APERITIVO e Prosecco a Buffet**

**ANTIPASTI**

*Filettini di Triglia Dorati su Letto di Pomodorini Pachino, Capperi di Pantelleria ed  
Olive Taggiasche*

*Composizione di Bresaola della Valtellina e Ricotta con Julienne di Verdure Croccanti  
alla Maggiorana*

**PRIMI PIATTI**

*Paccheri di Grano Duro di Gragnano con Fasolari, Vongole Veraci, Melanzane,  
Concassè e Bottarga di Tonno*

*Le Nostre Pappardelle di Pasta Fresca all'Uovo e Timo al Ragout di Cinghiale, Fave  
Verdi e Scagliette di Pecorino Romano*

**SECONDO PIATTO**

*Bocconcini di Faraona al Rosmarino su Crostino di Polenta Abbrustolita e Fonduta  
di Parmigiano*

**DOLCE**

*Torta Diplomatica*

## **PROPOSTA G**

### **APERITIVO e Prosecco a Buffet**

#### **ANTIPASTI**

*Fiori di Zucchina Dorati al Ripieno di Taleggio con Misticanza e Germogli  
Primaverili*

*Prosciutto di Parma con Grissini di Pasta Sfoglia ai Semi di Sesamo, Pesto Leggero  
di Rucola e Robiola*

#### **PRIMI PIATTI**

*Risotto Carnaroli "Fumo e Bollicine" Bagnato con Spumante e Mantecato con  
Scamorza Affumicata*

*I Nostri Casoncelli della Tradizione Bergamasca con Pancetta, Foglie di Erba Salvia e  
Burro Versato*

#### **SECONDO PIATTO**

*Medaglione di filetto di Manzo Cotto a Basse Temperature con Salsa al Valcalepio,  
Patate Dorate al Profumo di Rosmarino e Verdure Stufate*

#### **DOLCE**

*Torta Diplomatica ai Frutti di Bosco*

## **PROPOSTA H**

### **APERITIVO e Prosecco a Buffet**

#### **ANTIPASTI**

*Insalata di Mare con Composta di Seppie e Piovra, Vongole Veraci, Cozze e Germogli  
Primaverili da Agricoltura Biologica*

*Composizione di Fiocchetto di Culatello di Zibello, Salame Azienda "S. Mazzoleni" e  
Lardo di Colonnata in Abbinamento a Tre diversi Pani Rustici*

#### **PRIMI PIATTI**

*Le Nostre Farfalle di Pasta Fresca al Nero di Seppia con Bocconcini di Pescatrice,  
Pomodorini Pachino e Foglie di Rucola Selvatica*

*Risotto Carnaroli Mantecato con Spumante Franciacorta, Parmigiano e Rosmarino*

#### **SECONDI PIATTI**

*Insalatina di Mezzo con Sarde Croccanti, Pomodorini Pachino, Capperi di Pantelleria  
ed Olive Taggiasche*

*Sorbetto alla Mela Verde*

*Nido di Verdure Primaverili su Tagliata di Controfiletto di Manzo Argentino*

#### **DOLCE**



## **PROPOSTA I**

### **APERITIVO e Prosecco a Buffet**

#### **ANTIPASTI**

*Carpaccio di Cappesante e Barbabietole con Tartare di Salmone Selvaggio Scozzese e Germogli di Bietola Rossa da Agricoltura Biologica*

*Bruschetta di Pane Casereccio Integrale e Scaloppa di Fegato Grasso d'Oca all'aceto Balsamico di Modena*

#### **PRIMI PIATTI**

*Riccioli di Calamari sui Nostri Spaghetti Quadrati di Pasta Fresca all'Uovo e Peperoncino con Julienne di Pomodori Campagnoli, Capperi di Pantelleria ed Olive Taggiasche*

*Nido di Porro Croccante su Sformatino di Risotto Carnaroli mantecato al Tartufo Nero di Norcia e Parmigiano*

#### **SECONDO PIATTO**

*Bianco di Branzino con Mantello di Zucchine al Forno, Pomodorini Pachino e Germogli Primaveraili*

#### **DOLCE**



## **PROPOSTA L**

### **APERITIVO e Prosecco a Buffet**

#### **ANTIPASTI**

*Insalatina di Polpo su Cremina Tiepida di Patate e Porro con Bottarga di Tonno Magatello di Manzo Marinato alle Erbe Fini con Crudit  di Verdurine Primaveraili e Scagliette di Parmigiano*

#### **PRIMI PIATTI**

*I Nostri Ravioli di Pasta Fresca all'Uovo e Zafferano al Ripieno di Granchio e Punta d'Asparago Verdi su Vellutata di Pesce*

*Le Nostre Orecchiette di Pasta Fresca all'Uovo al Ragout Bianco di Vitello da Latte, Carciofi Croccanti alla Maggiorana e Scagliette di Parmigiano*

#### **SECONDO PIATTO**

*Filetto di Manzo alla Wellington in Crosta di Pane e Aromatizzato al Tartufo con Verdurine di Stagione e Spaghetti di Riso Croccanti*

#### **DOLCE**