

Grandi eventi collection

Carta dei piatti da inserire o da sostituire

Antipasti

Involtini prosciutto, brié e melanzana arrosto.

Cestino di parmigiano con mousse alla ricotta, prosciutto e misticanza con aceto balsamico

Grandi formaggi Dop Italia

Prosciutto a scelta tra Patanegra, o Friulano, o San Daniele o Cinta Senese con mostarda di fichi e miele

Sfilettato di branzino o di orata all'arancia e cip croccanti al pomodoro ciliegino e rosmarino.

Tartare di Filetto o di entrecôte di chianina con insalatina di frutta e misticanza.

Crudo di pesce(ostriche, scampi, gamberi rossi Sicilia, filetto di cappone) semplicemente all'olio del Garda e limone con sale nero di Cipro.

Cocktail di gamberi rossi con brunoise di frutta in coppa

Patè di fegato grasso di canard al cucchiaino con canapè caldi

Tris di patè: fegato grasso di canard, alla toscana , ai porcini

Millefoglie al salmone affumicato e mozzarella di bufala

Parmigiana ricetta "Grandi Eventi" con craker di pane toscano.

Gamberoni a scelta o al brandy o al cognac.

Piccola catalana di astice

Carpaccio di chianina con olio, arancia e chip al riso

Grandi eventi collection

Carta dei piatti da inserire o da sostituire

Primi Piatti

Ribollita ricetta Artusi

Pancotto ai cereali e pomodoro pachino

Zuppa di pane

Cilindro di vellutata gelé di piselli e Gamberi di Mazzara del Vallo (Fredda)

Tortelloni con sfoglia tradizionale ripieni di ricotta e spinaci al ragù di vitello

Fettuccine all'aragosta e pomodorini pachino

Tagliolini al pescato di tramaglio in bianco

Fettuccine al Piccione(selvatico o di allevamento a seconda della stagione)

Lasagnette agli scampi e arancia

Scottiglia di lepre

Pappardelle al cinghiale

Crespelle al funghi porcini

Risotto allo champagne

Risottino al caviale a scelta tra aesetra e calvisius

Ravioli al brasato con salsa alle sue verdure.

Lasagne al pesto alla maniera Genovese

Grandi eventi collection

Carta dei piatti da inserire o da sostituire

Secondi piatti

Brasato al morellino con flan di patate

Pepero di punta di petto di vitello con fagioli cannellini alla salvia

Roast-beef alla salsa di arancia

Entrecôte di angus beef al burro e tartufo di stagione con patate alla maitre de hotel

Filetto di vitello alla maitre di hotel

Fiorentina alla piastra(cottura media) con misticanza o con patate arrosto

Filetto di vitello alla Rossini (porto, burro e tartufo di stagione con scaloppa di fegato grasso d'oca)

Petto di punta al forno cotta a basse temperature con patate arrosto

Guancia di vitello con riduzione di chianti docg e melanzane in tempura

Carrè di agnello con olive nere e cipolle brasate in agrodolce

Gallettino amburghese al forno o alla piastra con crocchette di patate

Lepre in salmì con bastoncini di polenta fritta

Cinghiale al cioccolato con croccantino alle scorzette di arancia

Scaloppa di petto d'anatra con salsa all'arancia

Buglione di caccia d'acqua(se reperibile)
