

## “Romeo & Giulietta”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

### Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di cassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappé di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato con crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino con pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca, acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di: carciofi, porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile*

### Menu

Manicaretti al vapore, farciti di pesci di scoglio, con un guazzetto di molluschi  
\*\*\*  
Risotto mantecato al formaggio Castelmagno (*stagionato 16 mesi*) con timo selvatico  
\*\*\*  
Granita all'anguria  
\*\*\*  
Luccioperca agli agrumi di Cannero e timballo di mais  
\*\*\*  
Cialda ai frutti di bosco con zabaione gratinato  
\*\*\*  
Torta nuziale  
\*\*\*  
Caffè

Terre Alfieri Arneis - Pescaja  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Prosecco di Valdobbiadene - Sorelle Bronca



## “Renzo & Lucia”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

### Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di fassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappé di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino con pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca, acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di: carciofi, porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile*

### Menu

Risotto con scampetti di Mazara del Vallo, fiori di zucca e burrata

\*\*\*

Tortelli farciti di salsiccia di Bra con formaggio ovino fresco e crema di cipollotto

\*\*\*

Centrifuga di mele, sedano e zenzero

\*\*\*

Filetto di vitello con piccole verdure glassate,  
fonduta del Mottarone e tartufo di stagione

\*\*\*

Zuppetta al brachetto con frutti rossi freschi e gelato al fiordilatte

\*\*\*

Torta nuziale

\*\*\*

Caffè

Carolus - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Barbera d'Alba Vigneti la Burdinota - Traversa  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Prosecco di Valdobbiadene - Sorelle Bronca



# “Lancillotto & Ginevra”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di fassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappé di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino con pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico

Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca, acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di: carciofi, porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

\*\*\*

Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.*

## Menu

Tortellacci ripieni di branzino con crema di broccoletti e mandorle

\*\*\*

San Pietro in olio cottura, sedano rapa e salsa olandese gratinata

\*\*\*

Granita al tè nero fermentato e anice

\*\*\*

Carrè d'agnello glassato, erbe aromatiche e un morbido di patate affumicate

\*\*\*

Cre moso al gianduia e frutto della passione

\*\*\*

Torta nuziale

\*\*\*

Caffè

Terre Alfieri Arneis - Pescaja  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Prosecco di Valdobbiadene - Sorelle Bronca



# “Tristano & Isotta”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di fassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappé di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino con pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico

Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca, acacia o sambuco (a seconda  
della stagione)  
Tempura di: carciofi, porcini o cipolla (a seconda della  
stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

\*\*\*

Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.*

## Menu

Tartare di salmerino di monte con yogurt al cerfoglio  
\*\*\*  
Risotto alla barbabietola con gorgonzola e briciole di verdure croccanti  
\*\*\*  
Ravioli del Plin ai tre arrosti  
\*\*\*  
Sorbetto all'arancio e levistico  
\*\*\*  
Filetto di Fassona con una riduzione al Gattinara e scalogno fondente  
\*\*\*  
Semifreddo alla pesca con crumble di mandorle e salsa al passito di Moscato  
\*\*\*  
Torta Nuziale  
\*\*\*  
Caffè

Terre Alfieri Arneis - Pescaja  
Barbera d'Alba Vigneti la Burdinota - Traversa  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Prosecco di Valdobbiadene - Sorelle Bronca



# “Dante & Beatrice”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di fassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico

Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca, acacia o sambuco (a seconda  
della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della  
stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

\*\*\*

Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile*

## Menu

Insalata di astice blu alla catalana e crema di piselli

\*\*\*

Tortelli ripieni di gamberi rossi con fiori e crema di zucchine profumata alla menta

\*\*\*

Risotto con macinato di bue, robiola, broccoletti e spuma di cetrioli

\*\*\*

Sorbetto al frutto della passione

\*\*\*

Filetto di vitello e scaloppa di foie gras con salsa al Vermouth e carpaccio di patate

\*\*\*

Soffice al limone con cioccolato bianco e fragola

\*\*\*

Torta nuziale

\*\*\*

Caffè

Carolus - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Franciacorta Gran Cuvée Brut - Bellavista



# “Otello & Desdemona”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canapè al salame felino  
Battuto di fassone con capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodorini freschi  
Pinzimonio al balsamico

Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori con: zucca; acacia o sambuco (a seconda  
della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della  
stagione)  
Cremino integrale al basilico  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Taralli con ricotta e menta  
Croque monsieur

\*\*\*

Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso

\*\*\*

Insalata di funghi porcini o carciofi con scaglie di reggiano  
Sushi sashimi  
Ostriche fresche  
Scampi al crudo e sesamo

*La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile*

## Menu

Terrina di fegato grasso d'oca con fichi e vino Moscato

\*\*\*

Risotto allo champagne Ruinart e arancio

\*\*\*

Bottoni di gamberi rossi, mela e caviale

\*\*\*

Rinfrescante al sambuco

\*\*\*

Astice blu cotto al vapore con timballo di patate,  
salsa al Vermouth bianco e vaniglia di Tahiti

\*\*\*

Oro e cioccolato

\*\*\*

Torta nuziale

\*\*\*

Caffè

Terre Alfieri Arneis - Pescaja  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa  
Franciacorta Gran Cuvée Brut - Bellavista



# “Paolo & Francesca”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Cremini al basilico  
Taralli ricotta e menta  
Biscotti salati al papavero  
Muffin alle olive  
Mini torte salate  
Mozzarella in carrozza  
Croque monsieur  
Arancini di riso  
Tempura di fiori  
Sfere di caprino  
Scaglie di reggiano

\*\*\*

## Buffet di antipasto scenografico

### Isola del Pesce

Pesce spada al frutto della passione  
Calamari e sepioline e fregola al nero di seppia  
Salmone selvaggio marinato all'aneto  
\*\*\*

### Isola della Carne

Carpaccio di fassona alla senape antica  
Insalata di faraona tartufata  
Vitello tonnato rosa

### Isola Vegetariana

Insalata di cereali e frutta esotica  
Avocado spinacino e lenticchie e salsa curcuma  
\*\*\*

### Isola Tipica

Prosciutto crudo di Parma  
Salame della Duja  
Cacciatorini  
Focaccia

\*\*\*

## Buffet di primi

Risotto allo Champagne  
Ravioli di salmerino e asparagi alla crema di bufala

## Buffet di secondi

Branzino al sale  
Sella di vitello alle erbe  
Verdure fondenti  
\*\*\*

Angolo del Pasticcere  
\*\*\*

Torta nuziale  
\*\*\*

Caffè

Terre Alfieri Arneis - Pescaja  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa



# “Oberon & Titania”

Cocktail analcolici, Spritz Cocktail,  
Prosecco di Valdobbiadene, Vino bianco,  
Succhi di frutta, Bibite

## Gran buffet di aperitivi

*Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti stagionali  
composto da portate in formato finger food come per esempio:*

Cremini al basilico, Taralli ricotta e menta  
Biscotti salati al papavero, Muffin alle olive  
Mini torte salate, Mozzarella in carrozza  
Croque monsieur, Arancini di riso  
Tempura di fiori, Sfere di caprino  
Scaglie di reggiano

\*\*\*

## Buffet di antipasto scenografico

### Isola del Pesce

Insalata di astice alla catalana  
Crudi di pesce, ostriche  
Pesce spada al frutto della passione  
Calamari e sepioline e fregola al nero di seppia  
Salmone selvaggio marinato all'aneto  
\*\*\*

### Isola della Carne

Scaloppa di fegato grasso d'oca e pan brioches alla frutta  
secca  
Carpaccio di fassona alla senape antica

Insalata di faraona tartufata  
Vitello tonnato rosa  
\*\*\*

### Isola Vegetariana

Insalata di cereali e frutta esotica  
Avocado spinacino e lenticchie e salsa curcuma  
\*\*\*

### Isola Tipica

Prosciutto crudo di Parma  
Salame della Duja  
Cacciatorini  
Focaccia

\*\*\*

## Buffet di primi

Risotto scampi e fiori di zucca  
Ravioli del Plin ai tre arrosti

## Buffet di secondi

Dentice in bellavista con guazzetto di molluschi  
Filetto alla Wellington  
Verdure glassate  
\*\*\*

Angolo del Pasticcere e del casaro  
\*\*\*

Torta nuziale  
\*\*\*

Caffè

Carolus - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Nebbiolo Colline Novaresi Agamium - Antichi Vigneti di Cantalupo  
Moscato d'Asti Biotipico - Traversa





## Ed ancora...

- Carrello di formaggi tipici e composte assortite
- Buffet di dolci
- Buffet di Gelati
- Carrello di Zucchero Filato
- Seconda Torta Nuziale a scopo Scenografico
- Carrello di liquori tradizionali italiani ed internazionali serviti dai nostri barman
- Angolo dei Liquori Self-Service
- Open Bar con cocktails nazionali ed internazionali
- Servizio bar a cura del nostro staff per i vostri liquori e sigari

## Inoltre...

Potrete personalizzare ulteriormente la carta vini con alcune delle migliori etichette scelte per voi, dal nostro Sommelier:

- **Ercole**                      Chardonnay Collio - Marco Felluga  
   Barbera il Soliter - Pescaja  
   Prosecco di Valdobbiadene Particella 68 - Sorelle Bronca
  
- **Dionisio**                      Vermentino Bolgheri – Guado al Tasso  
   Gattinara - Travaglini  
   Franciacorta Cuvée Prestige - Cà del Bosco
  
- **Estasiano**                      Cervaro della Sala – Marchesi Antinori  
   Barolo – Achille Boroli  
   Champagne secondo la disponibilità dell'albergo

