

APERITIVO A BUFFET

Le verdure del contadino in pastella di birra  
 Coste di sedano con crema al gorgonzola  
 Olive ascolane  
 Forma di grana con le noci  
 Pistacchi e mandorle salate  
 Il crudo al coltello  
 Sfogliatine ai wurstel  
 Turbanti di filetti di acciughe su pane casereccio  
 Vol au vent alla mousse di gamberetti

ANTIPASTI

Veli di tonno pinna gialla, branzino, spada fresco  
 con tartare di olive  
 Ostriche al lime  
 Scampo alla catalana  
 Piccola cappasanta in pasta brisé  
 Polipo croccante su misticanza di campo

PRIMI

Risottino con tocchetti di astice e pomodoro confit  
 Tortelli con farcia di branzino e ragout di crostacei  
  
 Sorbetto

SECONDO

Cernia in bellavista alla mediterranea  
*Patate prezzemolate*

DESSERT

Piccola semifreddo con salsa al cioccolato o  
 vaniglia  
  
 Torta cerimoniale  
  
 Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
 Minerale e Naturale  
 Prosecco

APERITIVO A BUFFET

Le verdure del contadino in pastella di birra  
 Coste di sedano con crema al gorgonzola  
 Olive ascolane  
 Forma di grana con le noci  
 Pistacchi e mandorle salate  
 Il crudo al coltello  
 Sfogliatine ai wurstel  
 Turbanti di filetti di acciughe su pane casereccio  
 Vol au vent alla mousse di gamberetti

ANTIPASTI

Involtino di salmone norvegese al fumo,  
 su crudité di verdure croccanti  
 Bottone di sfoglia con tonno e pesce spada al pepe rosa  
 Misticanza di mare con pinoli, olive di riviera  
 e tarantini  
 Bastoncini di baccalà in tempura di carciofi

Petto d'oca affumicato su crackers e  
 marmellata al balsamico  
 Cornetti di tacchino aromatizzati alla maggiorana  
 Fiocco di culatello, frittella salata e spuma di caprino  
 Terrina calda con fonduta di branzi e olio al tartufo

PRIMI

Caserecce con porcini, petto d'oca affumicato  
 mantecato al mascarpone  
 Riso mantecato al Berlucchi, crostacei e  
 pomodoro fresco

SECONDO

Turbante di spigola e piccole verdure tornite  
 al balsamico e salsa mediterranea

Sorbetto

Medaglione di manzo bardato allo speck  
 in salsa al vino rosso  
*Spicchi di patate*

DESSERT

Torta cerimoniale  
  
 Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
 Minerale e Naturale  
 Prosecco

APERITIVO A BUFFET

Le verdure del contadino in pastella di birra  
 Coste di sedano con crema al gorgonzola  
 Olive ascolane  
 Forma di grana con le noci  
 Pistacchi e mandorle salate  
 Il crudo al coltello  
 Sfogliatine ai wurstel  
 Salame nostrano crespone  
 Pizzette alla napoletana  
 Bandierine di mozzarella ed origano  
 Formaggi delle Valli bergamasche

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato e scaglie di parmigiano  
 Ventaglio di petto d'oca fumè con sformatino  
 di spinaci e briè  
 Cannoli di culatello alla mousse di castagne  
 Insalatina di tacchino grigliato con champignon,  
 sedano e grana  
 Tomino in pastella dorato nell'extravergine

PRIMI

Risottino alla scamorza affumicata, scaglie di tartufo  
 spumante Rosè in forma di grana  
 Galletti di semola con julienne di speck,  
 zafferano e insalata di funghi

Sorbetto al Calvados

SECONDO

Mignon di manzo lardellato allo speck e  
 salsa al Valcalepio  
 Noce di vitello alle erbe aromatiche  
*Patate e cipolle stufate al forno*

DESSERT

Torta cerimoniale  
  
 Caffè

DALLA CANTINA

Bianchi e Rossi di nostra selezione  
 Minerale e Naturale  
 Prosecco

Gentile cliente

Siamo lieti di presentarLe alcune nostre proposte per allietare la Vostra cerimonia.

Tutte le nostre offerte includono sempre i vini e le bevande in genere.

Inoltre sono sempre compresi nel prezzo:

- La stampa dei menu personalizzata
- La scelta del tovagliato con i vari abbinamenti
- La realizzazione della lista degli invitati

**Menu MEDITERRANEO 2015 € 55,00**

**Menu CLASSICO 2015 € 55,00**

**Menu CASALE 2015 € 55,00**

I prezzi indicati si intendono IVA compresa e per bambini di età inferiore a 7 anni **GRATIS**

Siamo a Vostra disposizione per chiarimenti o modifiche ai menu proposti per organizzare e personalizzare secondo le Vostre esigenze il Vostro matrimonio. In attesa di poterLa presto servire.. Cordialità.

#### ANTIPASTI DI PESCE

Involtini di salmone con caprino e misticanza di insalate  
Rosa di spada all'aneto con emulsione di olio agli agrumi  
Terrina tiepida di seppioline e porcini  
Veli di spada su zoccolo di patate all'olio di basilico  
Rosa di pescatrice e cuore di gambero su pane ai cereali  
Tagliata di tonno con petali di melone invernale e la sua salsa  
Cocktail di code di gamberi in salsa rosa  
Misticanza di mare al balsamico  
Turbanti di sogliola e salmone con punte di asparagi  
Medaglione di calamari alla farcia di vitello e panuria  
Umido di seppia con melanzane e pesce spada  
Riccioli di spada affumicato su crackers salati  
Carpaccio di spada fresco su crostino e grani di pepe rosa  
Fagottino di pesce con verdure al curry  
Spiedino di polipo con pancetta e scamorza filante  
Involtino di spada alla messinese

#### ANTIPASTI DI CARNE

Veli di culatello delle valli, tortino di verdure e taleggio  
Prosciutto S.Daniele al coltello e grissino al sesamo  
Bresaola Punta d'Anca con rucetta e olio al pompelmo rosa  
Pasticcio di coniglio al forno con pistacchi  
Culaccia di Parma e bastoncino di branzi dorato  
Petto d'oca fumè e pane ai cereali con emulsione al balsamico  
Sfogliatina calda con speck e tomino  
Culatello delle valli con formagella  
Il salame crespone bergamasco su crostone di pane casereccio  
Manzo affumicato con salsa alla senape dolce  
Bresaola della Valtellina con rucola e grana  
Farfalla di Punta d'Anca con formaggi teneri

#### PRIMI DI PESCE

Trofiette con spada, rucola e pachino  
Risottino con gamberi rossi e pomodoro confit  
Risottino alle ostriche e fragole mantecato allo spumante rosè  
Tortiglioni ai gamberi, bottarga di muggine e cannellini  
Tortelli di pesce con pachino, capperi e vellutata di crostacei  
Pansotti di branzino con bottarga, salsa di canestrelli e pachino  
Risottino con filettino di persico e pachino  
Galletti con calamaretti spillo e pomodoro confit  
Risottino con gamberi, spumante rosè, julienne di zucchine e pistilli di zafferano  
Cavatelli ai frutti di mare  
Gnocchetti tricolore con Zola dolce e gamberi  
Mantecato di riso al radicchio rosso e vongole

#### PRIMI DI CARNE

Risottino allo Champagne con scamorza e pistacchi  
Ravioli ai porcini e patate, pancetta croccante al burro scuro e salvia  
Risottino con asparagi e fonduta di taleggio delle valli  
Risottino carnaroli, carciofi, scamorza affumicata e pinoli tostiti  
Mezzi festonati al Castelmagno, pomodori secchi e pere  
Pasta con speck, chiodini e zafferano  
Casoncelli fatti in casa di zia Mariangela  
Tortiglioni al torchio con ragout antico e porcini  
Pennette rigate, fili di speck e porcini mantecati al mascarpone  
Risottino giallo con salsiccia dolce e scaglie di cacio-ricotta al profumo di liquirizia

#### SECONDI DI PESCE

Filetto di spigola alla panuria aromatica e salsa mediterranea  
Trecce di branzino con squame di zucchine e foglie di basilico  
Medaglione di pescatrice allo speck con salsa mediterranea  
Trancio di pescatrice con uvetta sultanina e salsa al Berlucchi  
Filetto di orata con ceci in foglia di verza  
Scaloppa di branzino, capperi di salina, olive taggiasche  
gamberi e pomodori pachino  
Trancio di spada alla bufalina  
Spigola sfilettata con panuria di mandorle  
Filetto di salmone ai tre pepi

#### SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con fondente di scamorza  
Tagliata di manzo al pepe nero con rucola e lamelle di grana  
Controfiletto di manzo bardato alla pancetta con porcini  
Capocollo fresco cotto al forno, lardo di montagna e pera alla cannella  
Controfiletto di manzo al sale con intingolo di olio caldo alle erbe  
Sella di agnello in crosta di erbe aromatiche e passito  
Maialino da latte al forno con mele cotogne  
Filettino di maiale ai tre pepi

Via Marconi, 22 24031 Almenno S. Salvatore (BG)

Tel: 035-640331 Fax: 035-0271468

Cell: 340-1613921

e-mail: [info@osteriadiviamarconi.com](mailto:info@osteriadiviamarconi.com)

[www.osteriadiviamarconi.com](http://www.osteriadiviamarconi.com)

## MENU NOZZE

2015

