

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

www.osteriadiviamarconi.com

MENU NOZZE

2015

