



Proposta 1 Chef Alessandro Folli

Aperitivo

Castello

Cocktail di benvenuto Rossini

Biscottini al grana

Crostini di panç di farro con mozzarella, alieci saltatç al burro d'alpeggio
Crostini di panç toseano con coneassè di pomodoro ç basilico

Ortrugo principe Mont'Arquato

Montgrosso Val d'Arda – Viticoltori Arquatesi
Aequa



Padiglione delle Rose

Piccolo Buffet Parma ç Piacenza

Tagliçrç di salumi artigianali

Coppa piacentina su craeker ai cinque çerçali "da Noi"

Salamç piacentino al taglio

Prosciutto erudo di Parma

Culaccia piacentina affinata al gutturnio doe

Focaccia

Erbazzonç emiliano

Grana padano in seaglig

Pçcorino frçseo

Caciotta di mucea

Pçcorino stagionato

Caprino stagionato

Voul au ventç ai funghi porcini frçschi



Piccolo Buffet Estatç Italiana

Frittura di gamberi

Insalata di març "la classica"

Giardinigra sott'olio piacentina della casa

Verdurç in tempura

Mousse boucheç con erçma di philadelphia, çrba cipollina ç salmonç selvaggio

Çstini di insalatina grçca con fetta, olive taggiasche ç pomodriini sanmarzano

Panç carasau

Panç casarçcio con lievito madre

Grissini artigianali assortiti

Gutturnio frizzantç doe – Viticoltori Arquatesi

Montgrosso Val d'Arda – Viticoltori Arquatesi

Aequa naturalç ç gasata



Loggia dei Leoni

Serviti al tavolo

Primo

Risotto sfumato allo Schioppettino con mazzancolle e trevigiano tardivo



Secondo

Salmon e in crosta di rafano, semi di papavero con crema di piselli novelli



Ortugo doc
Acqua naturale e gasata

Padiglione delle Rose

Buffet di frutta e dolci

Brutti ma buoni, baci di dama, lingue di gatto
Bicchirini con mix di dolci al cucchiaio:
tiramisù, panna cotta, crema ai frutti di bosco
creme brûlée alla vaniglia

vassoi di frutta

Fragole

Pesche a fette

Susine

Albicocche

Anguria a spicchi

Melone a spicchi

Grappa e liquori piacentini

limoneino, bargnolino, liquore alla liquirizia, nocino

caffè

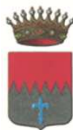
Acqua

Confettata
e Bomboniere

al Ponte Levatoio

Wedding Cake

Spumante



Proposta 2 Chef Alessandro Folli

Welcome cocktail Al Pozzo

Prosecco di Valdobbiadene

Cocktails fruttati

spritz

Succhi di frutta in caraffa

Acqua minerale frizzante e naturale

Ortrugo e montecarlo due colli piacentini

In cortile Marcantonio Anguissola

Crema di burrata con coulis di pomodoro e salsa di basilico

Fagottini di sfoglia con verdure

Mousse bouche di yogurt greco, cetrioli e gamberetti

Olive ascolane

Croquette di patate



Nelle antiche Cucine

Selezione di formaggi in bellavista

Pecorino fresco

Pecorino stagionato

Caprino stagionato dell'alta valle

Gorgonzola

Primo sale

Salsa di pere senapata

Miele di castagno con mandorle pestate



Tagliere di salumi artigianali

Culaccia Piacentina affinata al gutturnio

Coppa, pancetta e salame piacentino



Pani aromatizzati e focaccine al formaggio, grissini artigianali

Terrazza panoramica

Insalata di polipo alla ligure

Salmon e marinato agli agrumi e concasse di melo verde

Tartare di pomodoro e pane croccante con foglia di basilico



Loggia dei Leoni

I Primi

Risotto al prosciutto, provola affumicata e rosmarino dell'orto

Tortelli piacentini al burro d'alta valle e salvia

Il secondo

Filetto di maialino in crosta di pistacchio con crema di patate all'olio extra vergine



Vini



Bianco e rosso dei Colli piacentini

Acqua naturale e gasata

Nel giardino delle Rose e degli Ulivi

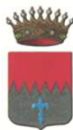
Wedding Cake

Pasticceria mignon

Caffè

Nocino, bagnarolo, limone, grappa

Valorizzazione preventivo € 95,00 a ps, con un minimo di 100,00 ps



Proposta 3 Chef Alessandro Folli

Apéritivo

Cocktail di benvenuto al Pozzo

Rossini
Ortrugo doc
Cocktail analeolio

Terrazza Panoramica

Canapè al salame piacentino
Canapè alla culaccia piacentina

Seaglie di grana
Nettare di frutta
Montrosso doc

Pergola nel giardino delle rose e degli ulivi

Antipasto a buffet

Patè di prosciutto in forma
Tortini di patate piacentine
Giardiniera di verdure alla piacentina "da Noi"
Cruditè
Crème brûlée al parmigiano e aceto balsamico ABTM



Selezione di formaggi in bellavista

Pecorino fresco
Pecorino stagionato
Caprino stagionato dell'alta valle
Gorgonzola affinato al moscato
Primo sale
Salsa di pere senapata
Miele di castagno con mandorle pestate



Tagliere Tradizionale di salumi

Culaccia piacentina affinata nel vino gutturnio

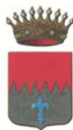
coppa piacentina
panetta piacentina
Cestini di insalata verde al salmone affumicato e formaggio di capra
Crostoni di pane di farro filanti con alici

Aqua naturale e gasata
Montrosso doc
Gutturnio doc

Loggia dei Leoni

Servito al tavolo

I Primi



Risottino con caprimo acido, piselli novelli e santoreggia



Crucci di matilda ripieni di brasato al burro alpeggio e salvia

Il Secondo

Coppa di maiale cotta a bassa temperatura
Con dadolata di patate saltata con pangrattato e rosmarino



Acqua naturale e gasata

Vini:

gutturnio fermo e montrosso fermo

Padiglione delle Rose

Wedding Cake

Acqua naturale e gasata

Malvasia dolce



Buffet di frutta

vassoi di frutta

Fragole

Pesche a fette

Susine

Albicocche

Anguria a spicchi

Melone a spicchi

Caffè

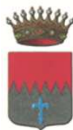
Pasticceria secca

Brutti ma buoni, baci di dama, lingue di gatto

Digestivi

Limoneino, bargnolino, nocino, liquirizia e grappa

Valorizzazione preventivo € 90,00 a ps con minimo 100 ps



Proposta 4 - Chef Alessandro Folli

Aperitivo

Cocktail di benvenuto al Pozzo

Rossini
Cocktail analcolico

Terrazza Panoramica

Ortrugo Principe Mont'Arquato

Aqua, succhi di frutta

Tartar di pomodorini Sanmarzano e pane croccante
Pomodorini ripieni con tonno e capperi
Bicchirino di salmone selvaggio e trevisana croccante
Crema di ceci con gambero scottato al Campari



Cortile Marcantonio Anguissola

Voul au venté assortiti ermez di formaggi, prosciutto e porcini
Canapè al eulatello
Canapè al foi gras
eroquette di baecalà
eroquette di patate
olive ascolane Erbazzone delicato ricotta e spinaci



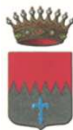
Antiche cucine del Castello

Tagliere di salumi artigianali

Coppa piacentina
Salame piacentino al taglio
Prosciutto erudo di Parma
Panetta piacentina

Crostini di pane di farro on mazzarella e alici saltate al burro d'alpeggio

Pane e grissini artigianali



Loggia dei Leoni

Servito al tavolo

I Primi

Risotto mantecato al mascarpone, pere e gorgonzola affinato nel moscato



Nastrucci al ragù di zucchine e pinoli

I Secondi

Branzino in carta fata con olive taggiasche, pomodorini Pachino e patata viola



Spiedino di pompelmo rosa e fragola



Filetto di vitello al rafano con bigliola stufata e guanciale croccante

Acqua naturale e gasata

Vini:

gutturnio fermo e montepulciano fermo

Padiglione delle Rose Wedding Cake

Malvasia dolce

Chardonnay spumante brut

Bicchierini con mix di dolci al cucchiaio:
tiramisù, panna cotta, crema ai frutti di bosco
creme brûlée alla vaniglia

Caffè

Digestivi

Limoncino, bargnolino, nocino, liquirizia e grappa

Valorizzazione preventivo € 110,00 a ps con minimo 100 ps