



**Nozze Classic**  
**€ 65,00**

**Aperitivo con stuzzichini**

**Antipasto**

*Insalata di mazzancolle e mozzarella di bufala con  
soncino e aria allo zafferano*

**Primi piatti**

*Raviolo con provola e pomodoro su  
salsa tiepida di mozzarella e olio al basilico*

*Riso Carnaroli selezione "Tenuta Castello" con  
code di scampi, piselli novelli e la sua crema*

**Secondo**

*Stinco di vitello laccato, cottura a bassa temperatura con patate al latte*

**Dessert**

*Crema Catalana alla lavanda con panna allo zenzero e fragola*

*Torta da cerimonia*

*Vini e bevande in abbinamento*



## **Nozze Deluxe**

**€ 70,00**

### **Buffet di ricevimento**

*Aperitivo alcolico ed analcolico con stuzzichini e  
piccolo angolo di formaggi e salumi*

### **Antipasti**

*Piovra con salsa teriyaki su coulis d'ananas e ruchetta  
Tartare di tonno con panzanella d'avocado e olive taggiasche*

*Oppure*

*Royal buffet che sostituisce l'aperitivo ed antipasti*

### **Primi piatti**

*Trofie della tradizione con pesto al basilico rosso e noci di capesante  
Acquerello Riso carnaroli extra "Tenuta Colombara" con  
fegato grasso e parmigiano stravecchio*

### **Secondi piatti**

*Trancio di spada in crosta di pane aromatico e bottarga con  
pomodori di pachino e salsa di crostacei*

*Sgroppino al lime e prosecco*

*Suprema di faraona in salsa di curry e asparagi*

### **Dessert**

*Le fragole si specchiano nella sua salsa:  
composta di fragole, coulis di fragola, il suo gelato e tagliolini di menta*

*Oppure*

*Buffet dei dolci*

*Torta da Cerimonia*

*Vini e bevande in abbinamento*



## ***Nozze Exclusive***

### **Buffet di ricevimento**

*Aperitivo alcolico ed analcolico con stuzzichini e  
angolo di formaggi e salumi*

### **Antipasti**

*Insalata d'astice, lattuga e mango con fonduta di pomodoro e germogli  
Culatello di Zibello e burrata d'Adria con aspic di melone*

*Oppure*

*Royal buffet in sostituzione di antipasti e aperitivi*

### **Primi piatti**

*Fusilloni di Gragnano con gamberi rosa e fave  
Ravioli di farro e fagiolo nel suo fondo con  
erba cipollina e lamelle di tartufo nero*

### **Secondi piatti**

*Lingotto di cernia con ratatouille di verdura e pesto di spinaci novelli  
Sorbetto alla pesca Melba  
Filetto di vitellone alla Rossini con funghi di campo*

### **Dessert**

*Aspic di frutta e moscato con salsa al brachetto e  
panna alla menta bianca*

*Oppure*

*Buffet dei dolci*

*Torta da Cerimonia*

*Vini e bevande in abbinamento*



## **Nozze Royal**

### **Buffet di ricevimento**

*Angolo cocktail e bollicine con degustazione di salumi e formaggi Italiani, piccoli fritti e stuzzicheria*

### **Antipasti**

*Composizione di gamberi rossi di Mazara Del Vallo con burrata, arance e lamelle di pane nero  
Piccola insalata di Toscanelli con code di scampi al vapore  
Oppure  
Royal buffet in sostituzione di antipasti e aperitivi*

### **Primi piatti**

*Acquerello Riso carnaroli extra "Tenuta Colombara"  
con champagne e caviale  
Ravioli verdi (clorofilla di crescione) con  
ripieno di scorfano, fave, granciporro e pomodoro fresco*

### **Secondi piatti**

*Costata di rombo selvaggio al burro bianco e timo con punte d'asparagi e la sua salsa  
Flute di champagne e sorbetto al lime con fragole ghiacciate  
Cosciotto di maialino Iberico laccato cotto a bassa temperatura con mousseline di patate ratte*

### **Dessert**

*Composizione di frutta fresca e "briciole" di sbrisolona con salsa all'arancio  
oppure  
Gran buffet dei dolci con frutta fresca, dolci mono assaggio, fontana di cioccolato biscotti e torte*

*Torta da cerimonia  
Vini e bevande in abbinamento*