

Menù



F. Events

WEDDINGS AND EVENTS IN ITALY



C&C Catering and Banqueting

Menù tre Portate

Aperitivo a Passaggio

Crema di lenticchie con Sbriciolato di erborinato
Sciarpa di zuccina con Caprino Salmone e le sue uova
Mousse di parmigiano con Fondo di balsamico
Tentacoli di Polipo arrostiti con menta
Involtino di San Daniele con Prugna disidratata
Uovo cotto in camicia con Guanciaie croccante di maialino senese
Tartare di chianina con Quenelle di senape in chicchi
Trito di porcini al prezzemolo con fondo di Fonduta d'Alpe

Cena in composizione libera

Tre Portate a Scelta tra Antipasti, Primi, Secondi e Dessert

Antipasti

Anatra cotta all'olio in salsa calda di cavolo romano
Tartare di fassona con semi di senape e frutti di bosco
Concassè di melanzane croccanti con menta e coulis di pomodoro
Sformato di zucchine e ricotta
Gamberone al lardo su mousse di carote e goccia di balsamico

I Primi

Risotto al Mascarpone con note di Salmone e le sue uova,
Tortelli neri con cuore di Salmone su Emulsione di Burrata e Nodo di Cipollina,
Panzerotti di Burrata con Ragù di Polipo e Capperi,
Chitarra rotta con Tentacoli di Totano al San Marzano,
Foglie di ulivo con Pesto delicato di Pomodori secchi e Pescatrice, Fagottino di Crespelle di melanzane, ricotta e prosciutto stracotto con coulis di pomodori e basilico fritto,
Paccheri ripieni con verdure e ricotta di capra e ciuffo croccante dell'orto,
Lasagnetta in cocotte con ricotta di bufala, pinoli tostati e porcini, Superfino con lime e rosmarino,
Il carnaroli con i porcini in foglia e le noci,
Risotto con asparagi e gamberi rossi

I Secondi

Tagliata di manzo su misticanza di foglioline e parmigiano,
Tentacoli di Polpo piastrati su crema di scarole e patate alla colatura di alici,
Guazzetto di Scorfano con pomodorini e basilico e pioggia di cipolle dolci croccantissime,
Trancio di Ricciola con crosta di papavero e pettinata di pomodoro,
Guancetta di Vitello arrostita lentamente all'Amarone Valpolicella e soffice crema di patate al timo,
Culatello cotto a bassa temperatura con mele e noci al miele,
Turbante di Spigola con gamberone su tortino di pommè,
Lingotto di Salmone in pasta Kataifi su crema di crescenza e pistacchi,
Filetto di Ombrina in crosta rustica di pane su pestato di fave all'olio di frantoio
Parmigiana di zucchine e taleggio con spunti di menta fresca

Dessert

Crema catalana con fragole ricoperta di cioccolato

Mousse di ananas con caramello al Rum

Cannolo scomposto alla ricotta e canditi

Millefoglie con frutta fresca

Budino di cioccolato con crema all'arancia

Cheesecake con ristretto di confettura alle ciliegie

Babà con passito di Pantelleria ristretto

Delizia di sfoglia con crema Chantilly e frutti di bosco

Spuma di mascarpone con fondo di caffè e foglia di cioccolato fondente

In accompagnamento

Aperol Spritz

Falanghina del Beneventano

Aglianico rosso

Prosecco millesimato di Conegliano couvé

Analcolici alla frutta fresca

Acqua naturale e gasata

Personale di servizio

Maître di Sala & Camerieri di servizio inclusi