

ALTERNATIVE PIATTI GOURMET PER WEDDING

Paste fresche

- Maccheroncini al ragout d'anatra e gremolada al limone aromatizzata alla salvia
- Maccheroncini al ragout di cortile carni bianche
- Maccheroncini al ragout di verdure
- Maccheroncini al pomodoro datterino fresco
- Maccheroncini zucchine e menta
- Timballino di crespelle alla Gardesana (prosciutto, ricotta e spinaci)
- Reginette di pasta fresca con julienne di verdure dell'orto e pachino
- Reginette di pasta fresca con ragout di cortile
- Gnocchetti di pasta fresca con ragout di anatra
- Casarecci al pesto di pistacchi e cacioricotta

Ravioli (fatti tutti a mano con da Scapin)

- Ravioli di pasta viola all'Amarone con ricotta di pecora e pepe di mulinello
- Ravioli ripieni di faraona in pasta verde con fonduta
- Ravioli di pasta gialla ai crostacei sul letto di bisque
- Ravioli al nero di seppia e branzino al burro bianco
- Ravioli asparagi e stracciatella con fonduta
- Ravioli al mascarpone e Philadelphia con pomodori secchi
- Ravioli di carne in vellutata al timo
- Ravioli al brasato
- Ravioli alla zucca e mostarda
- Ravioli alle pere e formaggi dolci in vellutata

Risotti

- Risotto agli asparagi
- Risotto Fiori di zuccina e Zafferano
- Risotto alle rondelle di zuccina e gamberetti
- Risotto porri bollicine
- Risotto Porri e salmone
- Risotto mantecato al basilico e Monte Veronese
- Risotto con provola e speck affumicato
- Risotto ai funghi porcini e finferli
- Risotto alle mele golden e speck
- Risotto alla Veneta
- Risotto all'Anatra
- Risotto al radicchio rosso di Verona e Valpolicella
- Risotto gamberi, Brunoise di zucca vongole veraci (con zucca da settembre)
- Risotto capesante e Champagne
- Risotto alla crema d'astice e mazzancolle
- Risotto Indivia belga e spada
- Risotto amarone purea di zucca (da settembre)
- Risotto con crema di basilico e capesante
- Risotto con capesante e bollicine

Secondi

- Scamone di vitello in salsa alla Rossini con tartufo e foie gras
 - Filetto di manzo con salsa di tartufo e scaloppa di fegato d'oca
 - Tagliata di manzo o vitello in salsa all'amarone/in salsa allo scalogno/con olio evo e rosmarino
 - Suprema di faraona
 - Coniglio disossato
- } in salsa al Soave o all'arancio o alle erbe

Contorni

- Patate cabrette con pelle al forno
- Melanzane al Funghetto
- Gallette di patate (con purea di patate)
- Zucchine trifolate alla menta
- Carote alla maggiorana
- Tris di verdure al vapore
- Tortino di verdure con formaggio
- Flan di verdura

Dessert al piatto

- Bavarese alle fragole
- Mousse al limone
- Biancomangiare o cremoso al cocco e frutto della passione
- Bavarese due colori mango e yogurt
- Bavarese o cremoso allo yogurt e frutti di bosco in bicchierino gourmet

Finger dolci

- Mousse alla fragola
- Mousse allo yogurt e frutti di bosco
- Mousse gli agrumi
- Mousse al mango
- panne cotte caffè
- Panne cotte frutti di bosco
- Panne cotte alla menta e salsa cioccolato
- Panne cotte a tutte i tipo di frutta
- Salse o gelèe alla frutta (qualsiasi)

Torte al cucchiaio

- Tiramisù
- Zuppa inglese
- Mousse all'amarena e cioccolato