

# Bigarò

RISTORANTE

---

## PROPOSTE MENÙ

## MATRIMONIO

---



## **BUFFET APERITIVI**

---

(la location del buffet può essere nel Tunnel del Gusto, sulla Terrazza dei Ciliegi,  
oppure all'ingresso del Ristorante)

### **Selezione di salumi tipici regionali con Formaggi freschi e stagionati, marmellate e miele**

Prosciutto di Parma - Salame di Felino

Coppa Piacentina - Mortadella di Bologna

Greppole - Culaccia di Canossa

Pecorino Stagionato - Parmigiano Reggiano 24 mesi

Caciotta - Ricotta Fresca

Squacquerone

### **La Cesta del Fornaio**

Pane Casereccio - Crescentine

Gnocco Ingrassato - Gnocco Fritto

Piadine

### **L'angolo degli Stuzzichini**

Verdure pastellate fritte - Olive all'Ascolana

Salatini Misti

Bruschettine

Spiedini di Gamberi

Tartine al Salmone

**Vini in abbinamento**

Prosecco di Valdobbiadene

Pignoletto Frizzante

Aperitivi a base di Frutta analcolici

Aperitivi Alcolici

Succhi di Frutta



## **PROPOSTA EURO 50,00**

---

### **Primi Piatti**

- Rosette classiche al Prosciutto e Formaggio
- Tortelloni di Ricotta e Spinaci  
al burro salato della Normandia

### **Secondi Piatti**

- Rollatina di Pollo alle verdure  
con salsa allo Zafferano
- Cosciotto di Maiale al forno  
al miele di Castagno

### **Contorni**

- Patate al Forno
- Tortino di Porri
- Insalata di stagione

Sorbetto

### **Torta Nuziale**

Insalata di Frutta

Petit Four

Caffè - Amari

**Vini in abbinamento**

Malvasia secca Colli Piacentini

Pignoletto di Montevoglio

Gutturnio

Lambrusco Grasparossa

Prosecco di Cartize



## **PROPOSTA EURO 60,00**

---

### **Primi Piatti**

- Crespelle al forno con Porcini e Ricotta stagionata nel Fieno
- Strozzapreti in salsa alla Pancetta e Asparagi Rosa

### **Secondi Piatti**

- Coniglio disossato ripieno al pesto di Salsiccia  
e Verdure in salsa al Fortana
- Tagliata di Scottona al sale di Cervia  
con Formaggio di Fossa e Pesto di Rucola

### **Contorni**

- Patate rustiche al Timo
- Caponata di Verdure
- Insalata di Stagione

Sorbetto

### **Torta Nuziale**

Insalata di Frutta

Petit Four

Caffè - Amari

**Vini in abbinamento**

Pignoletto Colli Bolognesi

Lambrusco Grasparossa

Barbera Colli Piacentini

Malvasia Dolce



## **PROPOSTA EURO 78,00**

---

### **Primi Piatti**

- Ravioli al Ravaggiolo e Noci  
in salsa di Pancetta e Pinoli
- Lasagnette alle Verdure e Provolone  
oppure
- Risotto alla Frutta secca e Pignoletto

### **Secondi Piatti**

- Guancialini di Maiale al Salamino di S. Croce
- Sella di Vitello al Forno  
alle erbe aromatiche  
oppure
- Noce di Vitello alla birra  
con salsa al Tartufo Nero

### **Contorni**

- Sfogliata di Patate
- Tortino di Carote e Mandorle
- Insalata di stagione

Sorbetto

**Torta Nuziale**

Insalata di Frutta Fresca

Petit Four

Caffè - Amari

**Vini in abbinamento**

Malvasia secca Colli Piacentini - Fortana del Bosco

Lambrusco di Sorbara - Sangiovese di Romagna

Franciacorta Brut Satin





**“CARI SPOSI È IL GIORNO PIÙ  
IMPORTANTE DELLA VOSTRA VITA E IO  
VOGLIO CONTRIBUIRE A RENDERLO  
INDIMENTICABILE”.**

---

Difficilmente accetto la commissione di una torta nuziale senza prima avere incontrato i futuri sposi personalmente. Dopo un primo contatto telefonico arriva il giorno dell'incontro a volte anche 7-8 mesi prima del grande evento, finalmente do un volto alle voci che avevo fino a quel momento solo immaginato, una stretta di mano, le dovute presentazioni e ci sediamo ad un tavolo. Io li osservo in silenzio per qualche istante ed ascolto ciò che hanno da dirmi e cerco di dare forma e contenuti ai loro desideri. Successivamente esprimo la mia idea su come vorrei sviluppare la loro torta dal punto di vista estetico e del gusto, supportato da qualche fotogramma che porto sempre con me nel mio computer portatile.

Dal mio entusiasmo risulterà palese che il mio non è solo un lavoro, è una vera e propria passione!

Sono davanti a due innamorati che vanno verso il giorno più importante della loro vita ed io voglio contribuire a renderlo indimenticabile.

Il mio obiettivo è prima di tutto sviluppare una torta delicata e leggera che possa piacere alla stragrande maggioranza degli invitati, con un occhio di riguardo ai bambini.

**...ah! Dimenticavo la torta solitamente la sceglie Lei, Lui la osserva e annuisce, il suo unico grande desiderio è renderla felice.**

***Vi aspetto...***





