

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 1

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 2

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 3

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...





