

# Matrimonio

## Due pasti

### Completo

#### Antipasti

Prosciutto crudo di Parma  
Salame nostrano della tradizione  
bresciana  
Coppa piacentina  
Lumachine al bacon  
Tris di verdure gratinate  
Roast-beef all'inglese  
Frutti di mare  
Salmone affumicato con burro e  
crostini

#### Primi piatti

Casoncelli burro, salvia e pancetta  
croccante  
Farfalle zucchine e gamberetti

#### Secondi piatti di carne

Scaloppine ai funghi porcini  
Tagliata di cavallo alla  
Robespierre con rucola  
Misticanza di stagione

Sorbetto al limone

Caffè

#### Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico  
Brut bollicine  
Acqua e bibite

Pizzette e salatini

Alborelle fritte

Spicchi di grana

Ciuffi di calamari

Olive

Verdure pastellate

Crostoni di pane con patè

Mozzarelline panate

Frittatine miste

Pomodorini secchi con acciughe

Formaggini misti con peperoncino  
e erbe

# Ristorante Aquila d'Oro

Intervallo con discoteca

## **Primo piatto**

Risotto mantecato agli asparagi e  
mascarpone

## **Secondi piatti di pesce**

Gamberoni sfumati al prosecco  
Cozze al gratin  
Coda di rospo gratinata con  
patate e pomodorini

## **Secondi piatti di carne**

Capriolo in umido con polenta  
Lombata allo champagne con  
patate al forno  
Misticanza di stagione

## **Dessert**

Torta nuziale  
Caffè

Buffet di dolci

## **Vini tipici della casa a volontà :**

rosso "Bardolino"  
rosso "Theor"  
bianco "Selvaggio" frizzante  
bollicine  
acqua minerale e bibite

Trattative riservate con offerte speciali per gli sposi