

MENU' SERVITI MATRIMONIO

RISTORANTE SILVIO

BELLAGIO

Il Ristorante Albergo Silvio vi offre la possibilità di comporre il menù a vostro piacere scegliendo tra le varie proposte messe a disposizione dalla nostra brigata di Cucina.

I nostri menù si distinguono per fascia di prezzo a seconda del numero di portate.

Tutti i menù comprendono cocktail di benvenuto, antipasto, primo piatto, secondo piatto, torta nuziale e pacchetto bevande.

MENU € 82,00

Cocktail di benvenuto, 6 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto, torta nuziale

Pacchetto bevande

MENU € 92,00

Cocktail di benvenuto, 7 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto, torta nuziale

Pacchetto bevande

MENU € 102,00

Cocktail di benvenuto, 7 antipasti, 2 primi piatti, 2 secondi piatti, torta nuziale

Pacchetto bevande

COCKTAIL DI BENVENUTO

Grana in forma
Bruschetta mediterranea
Crudo al coltello
Mousse di melanzane e lavarello

ANTIPASTI

Coregone sfilettato in salsa verde
Patè di lavarello e patè di coradure di agoni con pan del Silvio ai 2 cereali
Filetto di savetta in marinatura al balsamico di Modena
Tocchetti di luccio in frittura morbida
Giardiniera di lago
Tartare di pesce
Crudo marinato al limone
Insalata di carne secca di Dongo con funghi di muschio e scaglie di grana
Carpaccio di petto d'anatra agli agrumi di Sicilia
Carpaccio di magatello al barolo con misticanza di pecorino romano
Affettato di lonzino alla senape dolce di Digione
Verdure pastellate
Crudo di Langhirano e salame nostrano
Burratina con caponata di melanzane viola e capperi

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca al ragù di luccio e verdure
Risotto al profumo di lago
Risotto al barolo delle langhe e scalogno
Pasta corta estrusa al bronzo con verdure di stagione
Corde di chitarra alle erbe aromatiche
Riso con filetti di pesce persico o lavarello secondo antica ricetta lariana

SECONDI PIATTI

Gratin di pescato del giorno al bergamotto e limone

Frittura morbida di luccio in crema alla cipollina

Pigo sfilettato in salsa verde leggera

Filetto di vitellone di razza Piemontese con timo selvatico, maggiorana e rosmarino

Affettato di lonzino alla senape dolce di Digione

Lombata di vitello al soave e mele verdi della Val di Non

Tournedou di Angus con glassatura assoluta

Medaglione di vitella alle erbe aromatiche dell'orto

Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati con verdure di stagione

TORTA NUZIALE

Chantilly o Millefoglie

(è possibile decidere forme, ripieno e guarnizione)

Torta "cake designer" su richiesta in supplemento

PACCHETTO BEVANDE

Bevande durante il welcome cocktail

Prosecco DOC della nostra selezione (1 bottiglia ogni 6 persone)

Aperitivo analcolico alla frutta (1 caraffa ogni 12 persone)

Vini durante il pasto

Vino DOC della nostra selezione a scelta tra bianco e nero 1Bot. ogni 3 persone

Vini per taglio della torta

Prosecco e/o Moscato 1Bot. ogni 5 persone

In supplemento - a vostra disposizione altri pacchetti vini

Acqua minerale e naturale

Caffè

Tutti i piatti sono preparati con prodotti freschi.

Ristorante Silvio si riserva di portare variazioni alle portate in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco