

# *Proposte di menù per Pranzi o Cene di Nozze 2007*

## *Menù:*

*Il Palazzotto* 1 solo secondo piatto

*Il Borgo Antico* 1 solo secondo piatto

*La Riviera dei Vescovi* Menu gastronomico

*La Torre del Buccione* 1 solo primo piatto

*Le Mura della Regina* 1 solo primo piatto

*I menu sopra elencati sono inclusivi di:*

*Aperitivo a buffet*

*Vino bianco e rosso - Spumante dolce e secco*

*Torta di Nozze del nostro Chef pasticciere*

*Stampa personalizzata dei cartoncini menù*

*I menu sopra elencati non sono inclusivi di:*

*Addobbo floreale per tavoli e per buffet aperitivi*

*Parcheggio nelle nostre aree private, da concordare con la Direzione*

La validità di questi menu è fino al 31/12/2007

Eventuale prova menu verrà addebitata separatamente

I menu possono essere personalizzati

**L'hotel San Rocco offre speciali condizioni di soggiorno  
agli ospiti in occasione di nozze. Per informazioni non esitate a contattarci.**



## *Menù*

### *Il Palazzotto*

*Terrina di lago con insalatine novelle, in salsa Citronette*

\*

*Carpaccio rosa alla crema di pecorino mezzano e olio alla menta*

\* \* \*

*Millefoglie di pasta fresca con patate e fagiolini al pesto del Tigullio*

\*

*Risotto allo spumante, scamorza affumicata e granella di pistacchi*

\* \* \*

< < un solo secondo da concordare > >

*Filetto di salmerino ai porri croccanti con gamberi rossi*

oppure

*Medaglione di vitello al rosmarino, in manto di lardo di Cavour*

*Contorni di stagione*

\* \* \*

*Semifreddo pralinato guarnito al gianduia*

\*

*Torta di Nozze*

\*

*Caffè*

Nota, possibilità di organizzare il servizio Carrello dei liquori  
con Grappe, Brandy, Whisky, Limoncello, Amari, Sambuca  
(da calcolare a consuntivo)



## *Menù*

### *Il Borgo Antico*

*Insalatina di piovra con ciliegine di Pachino, rucola e vinaigrette al Balsamico*

\*

*Rollatina di galletto ai pistacchi e olive nere con insalatine novelle*

\* \* \*

*Gnocchetti di pasta fresca al guanciale affumicato e julienne di zucchine*

\*

*Risotto con*

*fiori di zucca, o cuori di carciofo, o punte di asparagi, o funghi porcini*

*(in dipendenza della stagione)*

\* \* \*

< < un solo secondo da concordare > >

*Filettini di orata bruschettati con datteri di pomodoro e origano*

*Patate naturali all'olio aromatico*

oppure

*Carrè di vitellina al forno con cipolline e carote in agrodolce*

*Purè di patate ai pistacchi*

\* \* \*

*Semifreddo alla menta guarnito al cioccolato*

\*

*Torta di Nozze*

\*

*Caffè*

Nota, possibilità di organizzare il servizio Carrello dei liquori  
con Grappe, Brandy, Whisky, Limoncello, Amari, Sambuca  
(da calcolare a consuntivo)



## *Menù*

### *La Riviera dei Vescovi*

#### *Gourmet di acqua dolce*

*(Trota affumicata; Terrina di salmerino; Gamberi di fiume; Luccio mantecato)*

\* \* \*

*Risotto agli stimmi di zafferano, fiori di zucca  
e piselli, con crema di Castelmagno*

*(in dipendenza della stagione)*

\* \* \*

*Filetto di branzino bruschettato con guazzetto di molluschi*

*Patate naturali all'olio aromatico*

\*

*Sorbetto*

\*

*Rollatina di coniglio alle erbe e pancetta Ossolana*

*Contorni di stagione*

\* \* \*

*Soffiato all'aceto balsamico con passata di fragole*

\*

*Torta di Nozze*

\*

*Caffè*

**Nota, possibilità di organizzare il servizio Carrello dei liquori  
con Grappe, Brandy, Whisky, Limoncello, Amari, Sambuca  
(da calcolare a consuntivo)**



## *Menù*

### *La Torre del Buccione*

*Salmone, Spada e Tonno affumicati con insalatine novelle,  
Toast e burro*

\*

*Sformato di verdure (... di stagione ...)  
con ragù di gamberi / coulis di pomodoro / fonduta*

\* \* \*

< < un solo primo da concordare > >

*Agnolotti di patate e Sairass con erbe e pancetta croccante*

oppure

*Risotto ai gamberi di fiume e crescione con trancetto di salmerino*

\* \* \*

*Filetti di persico con mirepoix di patate e zucchine in agretto leggero*

\*

*Sorbetto*

\*

*Carrè di agnello pré-salé in crosta di pan brioche*

*Contorni di stagione*

\* \* \*

*Soffiato all'ananas con passata di frutti di bosco*

*(in dipendenza della stagione)*

\*

*Torta di Nozze*

\*

*Caffè*

Nota, possibilità di organizzare il servizio Carrello dei liquori  
con Grappe, Brandy, Whisky, Limoncello, Amari, Sambuca  
(da calcolare a consuntivo)



## *Menù*

### *Le Mura della Regina*

#### *Il Lago e il Mare*

*(Insalatina di astice; Trota affumicata; Gamberoni all'arancia; Piovra, pomodori e rucola)*

\*

*Terrina di stinco di vitello e cannellini al Balsamico tradizionale*

\* \* \*

< < un solo primo da concordare > >

*Cavatelli di pasta fresca  
con tocchetti di baccalà ed erba cipollina*

oppure

*Risotto al tartufo nero e robiola delle Langhe*

\* \* \*

*Millefoglie di salmone e verdure su zuppetta di cozze e vongole*

*(massimo 80 persone)*

\*

*Sorbetto*

\*

*Filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia*

*Salsa al ragù di porcini*

*Contorni di stagione*

\* \* \*

*Frutti di bosco al Grand Marnier, in cialda al cioccolato*

*(in dipendenza della stagione)*

\*

*Torta di Nozze*

\*

*Caffè*

Nota, possibilità di organizzare il servizio Carrello dei liquori  
con Grappe, Brandy, Whisky, Limoncello, Amari, Sambuca

1/2007

(da calcolare a consuntivo)