

VILLA FERRI

è

TAVERNA DEL CAVALIERE ristorazione familiare dal 1997

“IDEA PER IL PARTY DEL VOSTRO MATRIMONIO”

DALLE ORE 18.00 APERITIVO ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI

VINO PROSECCO D.O.C., COCKTAIL DI FRUTTA ;

STRUDEL DI SPINACI , NASTRONI CON SALAMELLA, BRIOSE SALATE RIPIENE , FOCACCIA FARCITA ,

CARPACCIO AFFUMICATO DI PESCE SPADA CON BUFALA D.O.P. **FRITTINO DELL' ADRIATICO DA PASSEGGIO,**

POLPETTINA DI BACCALA' FRITTA.

DALLE ORE 19.30 ANTIPASTO A BUFFET terra & mare

TERRA

SALUMI ARTIGIANALI DI MONTAGNANA (PROSCIUTTO CRUDO, COPPA, PANCETTA, SALSICCIA PASSITA)

CARPACCI (SCAMONE DI ANGUS MARINATO, ROAST BEEF), GALLETTINO FRITTO, POLPETTINE DI MANZETTA

CON CREMA DI CAVOLO ROMANO, CAMELLE DI BRESAOLA ARTIGIANALE CON ROBIOLA ED ERBETTE,

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CAMELLATA ALL'ACETO BALSAMICO, POMODORI SAN MARZANO IN CONFIT

CON BATTUTA DI OLIVE TAGGIASCHE E TIMO, SPINACI AL VAPORE CON PINOLI TOSTATI.

BANCHETTO DEI FORMAGGI : 5 TIPOLOGIE , ABBINATI A COMPOSTE E MOSTARDE , PANI DOLCI , CON DEGUSTAZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE

MARE

MAZZANCOLLE STECCATE CON PANCETTA , INSALATA DI POLIPO E PATATE , TAGLIATA DI SEPIA E

PISTACCHIO , CAPELANTE IN GUAZZETTO DI POMODORINI , POLENTINA CON MOSCARDINI SOFFOCATI ,

UOVA DI SEPIA CON CARPACCIO DI SEDANO, SALMONE SELVAGGIO AL COLTELLO, TONNO SCOTTATO

CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO, CREMA DI ZUCCA CON CANESTRELLI, CANNOCCHIE BOLLITE.

SHOW COOKING CON il PADELLONE ; VONGOLE e COZZE CHE POSSONO DIVENTARE UNO SFIZIOSO PRIMO PIATTO CUCINATO CON GLI OSPITI DIRETTAMENTE IN SALA !!!! (periodo estivo)

PRIMI PIATTI (2 da scegliere)

RISOTTO CON IL CARNAROLI , PERE , TALEGGIO E NOCCIOLE

TORTELLI DI CARCIOFI CON VONGOLE E BOTTARGA

SORBETTO al MOJITO ... ottimo "digestivo e rinfrescante"

DALLE 22.00 DOLCI A BUFFET

CROCCANTI E CREMOSI ...

CREMA ALL'UOVO E LIMONE CON FRUTTA DISIDRATATA
LATTE COTTO CON FRUTTINI DI BOSCO
MORBIDINA DI CIOCCOLATO CON SPEZZATO DI NOCCIOLA
BISCOTTI DI PASTA FROLLA PETRA 9
CROSTATINE FROLLA E FRUTTA
SALAME DI CIOCCOLATO CROCCANTE
ZUPPA INGLESE
BOMBOLONI MINI ALLA CREMA
GELATO ARTIGIANALE ALLE CREME (PISTACCHIO)
PRALINE DI CIOCCOLATO

FRUTTA FRESCA CON CIOCCOLATO FUSO

CAFFE'

PROPOSTA / IDEA :

**BANCHETTO DEI LIQUORI E DISTILLATI ; UN ANGOLO DEDICATO AGLI OSPITI , SELF SERVICE ,
CON AMARI E LIQUORI (LIMONCINO E LIQUIRIZIA - ALTRI)**

GRAPPA , RHUM E WHISKY CON CIOCCOLATO A PEZZI ABBINATO. (SIGARI SU RICHIESTA)

DA € 3.00 A € 7.00 A PERSONA (SECONDO Q.TA' , TIPOLOGIA)

Consumi Vino & Birra:

è compreso nel prezzo il consumo di 1 bottiglia ogni 3 persone.

IL PREZZO FINALE PUO' VARIARE ANCHE IN BASE AL NUMERO DI INVITATI. "TRATTATIVA RISERVATA".

CANTINA :

ESEMPIO :

Prosecco d.o.c. , Pinot Grigio ig.t. , Merlot i.g.t. , Moscato Spumante Dolce d.o.c.g.
- Birra Artigianale Italiana per angolo dei formaggi

€ _____

VILLA FERRI è Taverna del Cavaliere

Via Brenta Rivà 23/d , Rivà di Ariano Polesine (RO)
0426.79300 info@villaferri.eu www.villaferri.eu

a cura di Dario Ferri, Paola Vetri e Francesca Beltrame