



Castello Bonaria



Menu matrimoni

I nostri Menù comprendono:

- ☐ Aperitivo con Prosecco e Analcolico
 - ✓ 3 antipasti di mare
 - ✓ 3 antipasti di terra
 - ✓ 1 primo di mare
 - ✓ 1 primo di terra
- ☐ 1 secondo a scelta tra mare e terra
 - ✓ Buffet dei dolci
- ✓ Prosecco in accompagnamento alla torta
- ✓ Vini di Monte Solaio (1 bott/4 persone)
 - ✓ Acqua
 - ✓ Caffè

6 antipasti a scelta (tre di mare, tre di terra oppure tre vegetariani)

Antipasti di pesce

Polpo Grigliato con fonduta di Pecorino al Tartufo

Seppia al Vapore con prosciutto croccante e melone

Medaglioni di Calamaro Ripieno con maionese di pomodoro e capperi

Vol au vent con cacciucchetto di molluschi

Bocconcino di baccalà cotto a 55' con crema dolce, tapenade di olive

Spiedino croccante di baccalà con crema di ceci

Cestino di brisè con battuta di pesce alla livornese e olive disidratate

Pane burro e acciughe

Gambero e spaghetti di riso croccante

Polpo grigliato crema di mais e cipolla bruciata

Calamaro Capasanta scottata con salsa di cachi, riso soffiato

Orzo cozze e mascarpone

grigliato peperone dolce e pickle di cetriolo



Antipasti di terra

Mini hamburger di chianina grigliati, cipolle caramellate, mascarpone

Pappa al pomodoro con cuore di stracciatella nel vol au vent

Fett'unta con pane di nostra produzione e Olio EVO Monte Solaio

Battuta di Chianina, pistacchio in due consistenze, e burrata

Tuille di riso allo zafferano e stracotto alla vaccinara

Salsiccia stufata con crema di fagioli e pomodoro

Humus di ceci con tuorlo d'uovo e lardo di colonnata

Fagottino di pasta fillo con polenta e ragù di carne

Petto d'anatra prosciuttato e mostarda di frutta

Pancetta porchettata crema di patate e cavolo viola

Antipasti vegetariani:

Variazione di rape

Cipolla sedano rapa e polvere di cipolla

Crema di patate affumicata, patata novella al forno e le sue chips

Cuore di lattuga alla griglia, la sua crema e panna acida

Parmigiana liquida

Crema di zucchine pomodoro confit la sua cialda stracciatella

Topinambur mimosa, tartufo



PRIMI PIATTI

2 primi piatti (uno di terra e uno di mare) a scelta tra:

Spaghetti all'uovo trafiletti al bronzo con cozze e pecorino romano

Gnocchi alla barbabietola con vongole e pesto di pistacchi

Paccheri con gambero rosso nella sua bisque e pomodori gialli e rossi

Pacchero al ragù d'aia con polvere di olive e mascarpone

Piccoli ravioli con ricotta di pecora e spinaci baby fondo di carne

Raviolo al ripieno di ossobuco con burro salato e timo

SECONDO PIATTO

1 secondo piatto di terra a scelta tra:

Fiorentina di Chianina alla griglia con patate ratte

Filetto di Orata in giardino di verdure e salsa di mais

Rana pescatrice, fegato d'oca cipollotto e carota selvatica in salsa di piselli

Petto d'anatra con carote, amaretto e burrata

Il menù include:

Sorbetto al Mojito tra la prima e la seconda portata

Buffet dei dolci con frutta fresca

Caffè

La cena sarà accompagnata dai vini della nostra cantina Monte Solaio:

(1 bottiglia ogni 4 persone)

Boccasanta 2021 Bianco *Vermentino-Ansonica*

Tino Rosso 2019 Rosso *Cab. Sauvignon, Merlot Petit Verdot*



Castello Bonaria

Per l'aperitivo e il taglio della torta:

Prosecco "Canella"

€ 135,00/per persona

Menù Bambini (fino a 12 anni) e fornitori € 25,00

La quota non include:

- Torta Nuziale
- Addobbi floreali
- Musica e Siae
- Baby sitting
- Open Bar

