

Hotel ristorante  
\*\*\* SASSI ROSSI

# Menu Nuziali

## 2018



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### Informazioni generali

La sala del nostro ristorante può ospitare fino a 220 persone, in un'unica sala, divisibile all'occorrenza, la sala, così come il bar e la taverna sono sale non fumatori.

Tempo permettendo gli aperitivi verranno serviti nell'ampio giardino, altrimenti verranno serviti in una sala separata da quella dove verrà servito il pranzo.

L'Hotel è dotato di una Tavernetta dove è possibile organizzare la festa da ballo successiva al matrimonio, possiamo indicarvi alcuni complessi con cui collaboriamo. L'utilizzo della Tavernetta è gratuito, il costo dell'intrattenimento e dei permessi SIAE è a carico degli sposi.

La stampa dei menu in formato A5 b/n e i fiori su tutti i tavoli degli invitati sono compresi nel prezzo, per altre esigenze grafiche ci accorderemo al momento.

I menu indicati sono solo alcune proposte per banchetti di nozze, la nostra esperienza è a Vostra disposizione per aiutarvi a comporre il menu più adatto alle Vostre esigenze e dei Vostri invitati, secondo la stagione e l'orario, anche per limitare al minimo il consumo di prodotti conservati. **I prezzi dei menu proposti vanno dai 55 ai 65 euro, a seconda dei vini e dei servizi richiesti. Per le cerimonie nei giorni da lunedì a venerdì non festivi, si applica uno sconto del 10%.**

Tutta la pasta che proponiamo è di nostra produzione, così come i ravioli, che possono essere farciti anche secondo una vostra indicazione.

La torta nuziale (compresa nel prezzo del menu) è di nostra produzione, non contiene conservanti di nessun genere e, se prevista, viene utilizzata panna pastorizzata e non preparati di origine vegetale.

Tutti i piatti (ad eccezione delle paste fresche che sostituiamo con prodotti adeguati) su vostra indicazione possono essere preparati senza glutine o altri allergeni.

La nostra ampia cantina vi permetterà di trovare il giusto vino da abbinare alle portate scelte.

Dopo il taglio della torta può essere offerto un Buffet di Dolci con prezzo da concordare.

# Hotel ristorante

## \*\*\* SASSI ROSSI

### Menu del territorio

Aperitivo Sassi Rossi con stuzzicherie fredde e calde in giardino  
(Sciatt, arborelle fritte, verdure in pastella)

Tris del Lago di Como (carpione, al verde, marinato)  
Salame della Valsassina e Bresaola della Valtellina

Risotto mantecato allo Strachitunt  
Ravioloni artigianali con salsiccia nostrana

Filetto di trota della Valsassina con verdure croccanti

Sorbetto al Braulio

Capretto al timo a bassa temperatura  
Costine di maiale al Rosso di Valtellina  
Piccole verdure, Patate dorate



Tris di formaggi di Vegno: Piccante, Taleggio, Caprino

Bavarese alla frutta

Torta nuziale

Caffè

**Dalla Cantina:** Vino bianco e rosso DOC Valtellina e Lago, spumante al taglio della torta

# Hotel ristorante \*\*\* SASSI ROSSI

## Menu "Ciliegio"

Aperitivo Sassi Rossi con stuzzicherie fredde e calde in giardino

Insalata di gamberetti alla belga

Prosciutto di parma con spiedino di frutta fresca

Risotto gamberi e lime

Ravioloni artigianali ripieni di ricotta e asparagi

Filetto di branzino alle erbe aromatiche con contorno di stagione

Sorbetto al limone

Filetto di bue alla Voronoff

Coscia di maiale glassata al forno

Piccole verdure, Patate dorate



Delizie della Valsassina con miele e mostarda di mele

Fantasia di frutta fresca con gelato artigianale

Torta nuziale

Caffè

**Dalla Cantina:** Vino bianco e rosso DOC da concordare, spumante e moscato al taglio della torta

# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### Menu "Pesco"

Aperitivo Sassi Rossi con stuzzicherie fredde e calde in giardino

Carpaccio di pesce spada, tonno e salmone affumicati in citronette

Affettato all'italiana - Torta salata rustica di verdure

Risotto con gamberi e asparagi

Lasagnette al ragout di verdure

Filetto di cernia con erbe e pachino con caponata di verdure alla mediterranea

Sorbetto alla mela verde

Tagliata di manzo con rucola e melograno

Noce di vitello al forno

Cuori di carciofo saporiti - Patate dorate

Scaglie di grana

Bavarese alla fragola

Torta nuziale

Caffè

**Dalla Cantina:** Vino bianco e rosso DOC da concordare, spumante e moscato al taglio della torta



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### Menu "Melo"

Aperitivo Sassi Rossi con stuzzicherie fredde e calde in giardino

Insalata di piovra tiepida con patate

Carpaccio di bresaola della Valtellina con scaglie di grana

Ravioloni artigianali ripieni di salsiccia e scarola

Risotto con taleggio DOP e noci

Filetto di trota alle mandorle con contorno di verdure di stagione

Sorbetto al Braulio

Arrosti di maiale farciti con mele e uva passa

Arrosti d'agnello al forno con rosmarino

Piccole verdure - Patate duchessa

Delizie della Valsassina con miele e mostarda di mele

Semifreddo al caviadino con salsa al caramello

Torta nuziale

Caffè

**Dalla Cantina:** Vino bianco e rosso DOC da concordare, spumante e moscato al taglio della torta



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### Menu "Castagno"

Aperitivo Sassi Rossi con stuzzicherie fredde e calde in giardino

Cocktail di gamberetti

Antipasto rustico di salumi tipici

Ravioloni artigianali ripieni di funghi e tartufo

Risotto radicchio e speck

Filetti di salmone al forno con panure croccante, Verdure di stagione

Sorbetto agli agrumi

Arrostato di vitello ripieno di castagne

Faraona all'arancia

Patate dorate

Bitto con noci, uva e miele

Gelato artigianale alla crema con mirtilli spadellati

Torta nuziale

Caffè

**Dalla Cantina:** Vino bianco e rosso DOC da concordare, spumante e moscato al taglio della torta



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### COMPONI IL TUO MENU

Componi il tuo menu con gli antipasti, i primi e i secondi che preferisci, portacelo o mandacelo via mail a [info@sassirossi.it](mailto:info@sassirossi.it) e ti manderemo il tuo preventivo personalizzato

### Alcuni stuzzichini del nostro aperitivo

Tartine miste con salumi

Bocconcini di grana con miele e caffè

Salame al coltello

Sciatt Valtellinesi

Arborelle fritte

Verdure in pastella

Finger food di pesce

### Antipasti

Insalata di gamberetti alla belga

Prosciutto di parma con spiedino di frutta fresca

Carpaccio di pesce spada, tonno e salmone affumicati in citronette

Affettato all'italiana - Torta salata rustica di verdure

Insalata di piovra tiepida con patate

Carpaccio di bresaola della Valtellina con scaglie di grana

Cocktail di gamberetti



### Primi piatti

Ravioli artigianali ripieni di trota di fiume al burro spumeggiante

Ravioli artigianali ripieni di branzino in salsa agli asparagi

Ravioli artigianali ripieni di selvaggina

Ravioli artigianali ripieni di speck e radicchio di Treviso



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

Risotto gamberi e lime

Ravioloni artigianali ripieni di ricotta e asparagi

Ravioloni artigianali ripieni di salsiccia e scarola

Risotto con taleggio DOP e noci

Risotto con gamberi e asparagi

Lasagnette al ragout di verdure

Ravioloni artigianali ripieni di funghi e tartufo

Risotto radicchio e speck

Conchiglie artigianali al pesto mediterraneo

Mezze maniche artigianali al sugo di selvaggina

Chicche di patate alle verdure

Lasagnette al Ragout d'anatra

Panzerotti prosciutto e Casera

Crespelle saracene al Bitto

### **Secondi piatti di carne**

Piccatine di vitello con funghi porcini

Arrostino di magrello ripieno di mele e uva passa

Faraona all'arancia

Arrosti misti (RoastBeef all'Inglese, Arrosto di vitello, Coppa arrosto)

Filetto di bue alla Voronoff

Coscia di maiale glassata al forno

Tagliata di manzo con rucola e melograno

Noce di vitello al forno

Arrosto di maiale farcito con mele e uva passa

Arrosto d'agnello al forno con rosmarino



# Hotel ristorante

## ★★★ SASSI ROSSI

### Secondi di pesce

Filetto di branzino alle erbe aromatiche con contorno di stagione

. Filetto di cernia con erbe e pachino con caponata di verdure alla mediterranea

Filetto di trota alle mandorle con contorno di verdure di stagione

Filetti di salmone al forno con panure croccante, Verdure di stagione

### Dessert pre-torta

Fantasia di frutta fresca con gelato artigianale

Bavarese alla fragola

Semifreddo al caviadino con salsa al caramello

Gelato artigianale alla crema con mirtilli padellati



### Per finire in bellezza...

Buffet di dolci (cannoli siciliani, crostatine, mousse, tiramisù)

Spaghetтата di mezzanotte

Animazione per bambini

Musica nella taverna