



Asso di Pic  
Ristorante - Ca

---

***Menù Hera Lacinia***

***145,00 €+ IVA 10%***

---

***Cosa offriamo:***

*Esclusività della sala*

*Assaggio pre-matrimoniale\**

# *Aperitivo di Benvenuto*

*Il Welcome drink:*

*La buvette del beverage con acqua e succhi*

*Gli aperitivi:*

*La buvette del beverage*

*Cocktail Barman (a vista)*

*Succhi di frutta*

*Sergio Mionetto Valdobbiadene*

*Bollicine Franciacorta*

*I finger food:*

*snack bicolore*

*canapes assortiti*

*gamberi in salsa guacamole*

*Fichi dattati avvolti in fetta di guanciale*

*Cremino di pecorino all'arancia*

*Cilindro di pancetta croccante e mousse di formaggio,*

*Bastoncino di mozzarella in carrozza,*

*macaron con gel e salsa al tonno*

*quinche all'erbette*

*Il classico:*

*fritti a vista*

*Pizzette e focacce farcite con schiacciata*

*panino mignon bicolore*



*voulevant*

*girelle di sfoglia*

## ***Antipasto ad Isole***

**( Il Percorso gastronomico dove sono previste le sedute con tavoli e mise en place di base)**

### **Angolo del mare**

*(Servito sulle alzatine singolarmente a finger food)*

*Salmone fresco marinato a secco con erbe e martini dry,*

*Spada marinato in salsa al pepe rosa*

*Alici del tirreno marinate con salsa agli agrumi*

*Insalata di seppia con insalata greca e salsa citronette*

*Polpo del mediterraneo al sale grosso e pepe bianco su crema di patate*

*Cockatil di gambero in salsa rosa*

*Tataki di mare*

### **Le Crudità di mare**

*(servita su vassoi pesce o teca con ghiaccio)*

*Cascata di Ostriche in Bellavista,*

*Fasolari al Pepe Bianco al Mulinello*

*Cannolicchi al lime*

*Gamberi viola di mazaradel vallo*

*Crudita di Scampi*

### **Sushi**

## **Isola del Casaro**

*(Verranno presentati in vassoi refrigerati con cloche per i formaggi freschi; su taglieri per i semi-duri. I formaggi, opportunamente decorati, saranno serviti in parte in forme intere, in parte già tagliati, per permettere agli ospiti di servirsi autonomamente. Saranno utilizzati dei cartellini per specificarne tipologia e provenienza. Il formaggio potrà essere accompagnato da diversi tipi di confettura, miele, frutta e noci)*

*Mozzarelline al latte*

*Formaggio riserva stagionato 24 mesi*

*Giuncata all'erbette*

*Caciocavallo dop silano*

*Ricottine in fiscella*

*Rotolo di mozzarella*

*Treccione*

*Burratine*

*Grana Scagliato nella forma*

*Pecorino pascoli del pollino*

*Formaggio affinato al vino*

*Formaggio gran riserva pascolo del pollino*

## **Angolo dei salumi**

*(La scelta si basa su prodotti di alta qualità, dop calabria, salumificio Menotti. I salumi verranno presentati su taglieri, in parte già tagliati, in parte interi; il prosciutto crudo, intero, ad esposizione, verrà tagliato a coltello al momento o con affettatrice a volano. I salumi saranno accompagnati da cartellini per indicarne tipologia e provenienza,)*

*Prosciutto di Parma alla morsa con focaccia all'uvetta*

*Capicollo dopcalabria con pane ai fichi secchi e miele*

*Prosciutto cotto alla brace alla Berkel*

*Salsiccia stagionata dopcalabria*

*Salame pepato iberico*

*Parmigiana di melanzane*

*Focaccia pugliese*

*Panini con porchetta e friarelli*

## ***I fritti***

*Tris di gamberi parigina, al pane panko, kataif.*

*il fritto di paranza servito nei cuppitielli*

*gli arancini*

*i suppli di melanzane*

## ***L'isola BBQ***

*Arrosticini di maiale*

*Tagliata di manzo*

*Bombette pugliese*

## ***Fish corner***

*Seppie grigliati*

*Tocchetti di Pesce spada*

## ***Cooking Vision***

*Paella Valencia, con verdure e pesce*

## ***Angolo delle delizie calabresi***

*peperonicruschi*

*scapecie di zucchini e menta*

*patate e peperoni*

*rotolo di melanzane grigliate alla rucola*

*cicoria con uvetta e mollica di pane*

## ***Angolo del Pizzaiolo***

*Pizze a vista*

## *Angolo del pane*

*(Il pane in parte viene preparato da noi, utilizzando diverse tipologie di farine con metodo di lievitazione naturale, servito in ceste)*

## *La cantina*

*Il catering "Asso di Picche" conta una vasta scelta di etichette di vini regionali italiani, selezionati da un sommelier Internazionale*

*A vostra disposizione per proporvi i migliori abbinamenti con il menu e l'offerta gustativa da voi scelti.*

*I piatti sotto elencati sono solo delle proposte che possono essere cambiate con altre ricette da noi proposte e vs suggerimenti*

## *A tavola*

### *Entree*

*(È un extra, un antipasto servito all'inizio del pasto, a piatto decorato, da decidere tra le ricette che vi vengono proposte. Costo da definire alla scelta)*

- *Croccante di melanzane viola con pomodori confit, scamorza e basilico cristallizzato;*
- *Sfoglia croccante con porcini, caciotta affumicata e cialda di grana;*
- *Tartara di gambero marinato con gin e lime, verdure croccanti, emulsione di olio evo e limoni;*
- *Rotolo di branzino crostacei e molluschi con pane croccante al pomodoro e arancia;*
- *Insalata di astice con gelatina di sambuco;*
- *Insalata di granchio con mela verde al lime;*
- *Capasanta con crema di peperone allo zenzero.*

## ***2 Primi e 1 Secondo***

*Da scegliere dopo degustazione*

### ***I primi***

*(Per questa proposta sono previsti 2 Primi, c'è la possibilità di prepararli a vista)*

***Le nostre proposte, con possibili novità che saranno direttamente proposte dallo chef:***

- *Lasagnetta scomposta con frutti di mare e filangè di melanzane;*
- *Risotto di Sibari agli agrumi e gambero rosso, mantecato all'olio evo;*
- *Risotto con asparagi, pancetta croccante e crema di caprino;*
- *Risotto carnaroli della Sibaritide con mazzancolle del Mediterraneo e burro aromatizzato al tartufo del Pollino;*
- *Timballo di riso carnaroli delle nostre terre con crema di zucca e gelato al pecorino;*
- *Fagottino di crepes con salmone e trevigiano;*
- *Agnolotti di branzino con profumo di agrumi e pomodori confit;*
- *Ravioli ripieni di salmone e caciocavallo serviti con verdure croccanti, olio evo e pomodori datterini;*
- *Ravioli di grano saraceno con burrata e melanzane, pomodorino confit pesto leggero di basilico;*
- *Sedanini gambero rosso con polvere di agrumi e ciliegino confit;*
- *Calamarata con ragout di mare e pachino;*
- *Trofie con pesto di zucchine, guanciale croccante, pomodori secchi.*
- *Risotto mantecato al franciacorta e ostriche e uova tobiko*
- *Risotto all'arancia, rosmarino e scorfano*
- *Raviolo di brasato e porcini con pancetta croccante e noci*
- *Raviolo liquidi di burro francese, crema di pomodoro e basilico con corallo nero*
- *Gnocchetti di patate silane con code di scampi zucchini e pomodori*
- *Fusillo con pomodori confit salsiccia fresca croccante e basilico*
- *Taglierini al nero di seppia al pepe e lime con tartara di scampi confit e fili di prezzemolo*
- *Tagliatelle alla liquirizia con carciofi e affumicato croccante*

## ***I secondi***

***(Per questa proposta è previsto un solo secondo di pesce o carne)***

***Le nostre proposte, con possibili novità che saranno direttamente proposte dallo chef:***

### ***Pesce***

- *Filetto di spigola del mar Ionio arrotolato, con pane croccante, pomodoro, arancia e verdure spadellate all'olio evo;*
- *Filetto di spigola con coda di gambero rosso e mosaico di pesce;*
- *Turbante di orata del mar Ionio con panura alla barbabietola e verdure spadellate al burro salato;*
- *Salmon e al pan saporito e pistacchio di Bronte con vellutata di pesce;*
- *Perla di spada con melanzane dolci affumicato, salsa all'anice;*
- *Filetto di ombrina e pistacchio gelatina di mango e germogli.*

### ***Carne***

- *Filetto mignon cottura a bassa temperatura con vellutata di porcini;*
- *Scottone alla principe Horllof con mosaico di verdure e burro di agrumi.*

### ***Extra***

- *Doppio sapore di mare..... Salmone alle noci e Nodini di pescatrice lardellata con pachino scottato;*
- *Medaglione di aragosta in bella vista trancio di spada alle mandorle e verdure olio evo.*

## ***Contorni***

- *Cestino di fillo con insalatina capricciosa mela verde e arance;*
- *Tortino di patate silane e cuore di cipolla di Tropea;*
- *Patate ponte nuovo con rosmarino e sale di Cipro;*
- *Spinaci alla crema;*
- *Patate duchesse;*
- *Barattolino di verdure all'olio evo;*
- *Verdure grigliate in salsa citronette.*

# ***Cantine dei Vini***

*( da scegliere in degustazione)*

## ***Acqua – Bibite***

## ***Torta Nuziale***

## ***Buffet di Frutta e Dolci***

## ***Open Bar***

*Caffè - Amari – Grappe- limoncello*

## ***Servizi inclusi***

*Tableau mariage*

*Mise en place*

*Tableau e Menù al tavolo*

## ***Servizi Extra***

- *Luminarie(prezzo da concordare in base alle opzioni scelte);*
- *Ricordi del passato – arredamento da esterno (prezzo da concordare in base alle opzioni scelte);*
- *Photo booth 300€;*
- *Angolo Cocktail Bar(prezzo da concordare in base alla scelta e quantità);*
- *Carretto gelati.*
- *Cercheremo di soddisfare i vostri più profondi desideri.*

## ***Informazioni aggiuntive:***

- *Il menù è suscettibile di variazioni per andare incontro alle esigenze degli sposi;*
- *Previsto un invito per degustare un aperitivo, esclusivamente per futuri sposi;*
- *Nota \*: Successivamente alla conferma segue prova menù. Qualora si volesse anticipare la prova menù, il costo sarà di 50 €/persona e sarà valido unicamente per la coppia. La cifra verrà successivamente detratta, alla conferma, dal saldo finale.*

## ***Contatti***

### ***Location Tenuta del Fallao:***

*mail: [tenutadelfallao@gmail.com](mailto:tenutadelfallao@gmail.com)*

*tel. 340 8702585*

### ***Brigata Asso di Picche:***

*mail: [info@ristoranteassodipicche.it](mailto:info@ristoranteassodipicche.it)*

*[www.ristoranteassodipicche.it](http://www.ristoranteassodipicche.it)*

*tel. 342 3852835 / 328 1862993*

