

Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta Base Menù Camelia euro 100,00

Cocktails & Drinks in giardino

Vini Bianchi Fermi Cocktails Analcolici Succhi Di Frutta Campari Orange Spritz Prosecco Brut

Isola Dei Fritti in Cooking Show in giardino

Fiori Di Zucchina Arancini Di Riso

Bastoncini Di Verdure In Pastella Delicata Alla Birra

Bocconcini Di Mozzarella

Fritto di Calamari E gamberi Pesciolini Fritti Della tradizione Del Fiume Ticino

IN SALA

Antipasti

Polpo alla plancia e spuma di patate

Flan Delicato Alle Verdure In Crema Al Formaggio

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con fiori di capperi

Primi Piatti

2 primi a scelta

Secondi Piatti

1 secondo a scelta

Dolci In Giardino

Tagliata di Frutta

Monoporzioni di Gelato

Sorbetto

Cascata di cioccolato e sfogliatine

Wedding Cake

Caffè E Amari In Giardino

Cantina: *Vini, Spumanti, Minerali E Bibite compresi*



Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta Base Menù Rosa euro 90,00

Cocktails & Drinks in giardino

Vini Bianchi Fermi Cocktails Analcolici Succhi Di Frutta Campari Orange Spritz Prosecco Brut

Buffet in giardino

Assortimento Di Piccole Bruschette Vegetariane

Girotondo Di Grana E Uva Nera

Delizie Di Pasta Sfoglia Ai Mille Gusti

Monoporzione Di Mondeghini Alla Luciana

Bicchierini Salati In Bella Vista

Assortimento Di Tartine Dello Chef

Tagliere Di Salumi

Salame della Duia Novarese e Salame al Cucchiaino

Focacceria e Gnocco Fritto

In Sala

2 primi a scelta

1 secondo a scelta

Dolci In Giardino

Wedding Cake

Caffè E Amari In Giardino

Cantina: *Vini, Spumanti, Minerali E Bibite compresi*



Ristorante Bella Riva Wedding Location

ALLESTIMENTI

Allestimenti e Servizi Compresi

*Mise en Place completa di sottopiatto
Tovaglia lunga fino a terra e copri tovaglia*

Allestimento Tavolo confettata e bomboniere (confetti e coni non sono compresi)

*Bambini da 0 a 3 anni gratuiti
Bambini da 3 a 7 anni 50% sul prezzo del menù
Pacchetto vini senza limiti di bottiglie*

*Centro tavolo con specchio e Calice Martini alto 50cm con Colore a scelta
oppure
Centro tavola con specchio candele e candelabri con petali freschi*

Sedia vestita in avorio con possibilità di fiocchi colorati

*Welcome Cocktail
in attesa degli sposi in giardino separato dal Buffet
Con Analcolici e Dissetanti*

*Nell'occasione di una cerimonia invernale tutto il Buffet
a Isole sarà gestito nella sala Camino*

Ristorante Bella Riva Wedding Location

ALLESTIMENTI EXTRA

Allestimenti Floreali
su richiesta

Menu bimbi
personalizzato SQ

Wedding Topper
Personalizzato su richiesta SQ

Open Bar
2 ore di servizio
All Inclusive 15,00 € a persona per le persone rimanenti minimo garantito di 30

Sigari e Rum
Servizio su richiesta

Rito Civile Figurativo
Allestimento con sedie vestite ,gazebo allestito e passatoia (senza Fiori)
Drink di Benvenuto
euro 600,00

Personalizzazione Welcome Cocktail SQ



Ristorante Bella Riva Wedding Location

Proposta di Isole in aggiunta al menu base Camelia

Gran Buffet Al Gazebo euro 18,00

*Assortimento Di Piccole Bruschette Vegetariane Girotondo Di Grana E Uva Nera
Delizie Di Pasta Sfoglia Ai Mille Gusti Monoporzione Di Mondeghini Alla Luciana
Bicchierini Salati In Bella Vista Assortimento Di Tartine Dello Chef
Tagliere Di Salumi Con Salame Felino Duia Novarese e Salame al Cucchiaino
Prosciutto Crudo In Morsa Con Perle Di Melone E Spicchi Di Ananas
Focacceria e Gnocco Fritto
Salmone Norvegese In Bella Vista Con Maionese E Insalata Russa*

Isola dei Salumi Euro 13,00

*Tagliere Di Salumi Con Salame Felino
Salame della Duia Novarese
Pasta di Salame al Cucchiaino
Salame Nostrano al Coltello
Prosciutto crudo in Morsa*

Isola del Pesce Euro 15,00

*Salmone Norvegese in Bella Vista Con Maionese E insalata Russa
Carpaccio di Tonno Rosso e Marlin marinati agli Agrumi
Insalata di piovra con Olive Taggiasche e Patate
Insalata di gamberi e seppia agli agrumi e verdure*

Isola del Formaggio Euro 15,00

*Spicchi di Formaggi Stagionati con miele di Acacia e Mostarde
Girotondo di Grana e Uva Nera
Bastoncini di Sedano al Gorgonzola Dolce
Bocconcini di Mozzarella*



Ristorante Bella Riva Wedding Location

COMPLETA IL TUO MENU'

SENZA VARIAZIONI DI PREZZO

Antipasti

Quiche di Riso Carnaroli e verdure
Tomino alla griglia con speck o zucchine
Sfilacciata di Bresaola con rucola e grana
Tartare di Tonno, Salmone
Bocconcini di Baccala in monoporzione
Salmone Norvegese su cialda di sfoglia croccante e veli di finocchio

Primi Piatti

Risotto alle ortiche e fragole
Risotto mantecato allo champagne con vaniglia e mirtilli
Risotto alla Liquerizia e limone
Risotto al castelmagno
Risotto champagne e porcini
Risotto Gamberi e pistilli di zafferano
Risotto al Ragù Di Mare
Risotto dell'ammiraglio
Risotto Salmone veli di finocchio e vodka
Riso Vegan
Paccheri in concassea di moscardini gamberi e spada
Cavatelli allo Scorfano
Tonnarelli o strozzapreti al profumo di mare
Trofiette con verdure speck e zafferano
Margherite di Mare al Nero di seppia
Creps di magro
Crespelle al salmone
Ravioli di bufala alla Cardinale
Tortelli di noci al burro chiarificato e gheriglio fresco



Ristorante Bella Riva Wedding Location

Secondi di Pesce

Pesce spada e salmone in sfoglia alla curcuma
Salmone al Forno
Spada alla Livornese
Salmone al Cognac
Orata o Branzino in crosta di patate o al Sale
Tonno in crosta di Papavero, di Sesamo, di Mandorle
Tonno Rosso al ristretto di Barolo e Miele

Secondi di Carne

Filetto di suino con cottura a bassa Temperatura alla birra rossa
Filetto di suino con cottura a bassa Temperatura con mele e pinoli
Filetto di suino con cottura a bassa Temperatura al ristretto di vino rosso e miele
Medaglioni di Scottona con cottura a bassa temperatura in crema alla senape, allo Zola , al vino rosso
Medaglioni di vitello lardellato in crosta di pane
Bocconcini di Vitella con verdure e Funghi Porcini
Tagliata di Angus ai 5 pepi
Tagliata di scottona
Codone glassato al miele
Filetto foglia di scamone rucola e grana
Reale di vitello al forno
Arista intera al latte
Prosciutto fresco al cognac



PIATTI IN SOSTITUZIONE

Possono cambiare il prezzo del menu'

ANTIPASTI E FINGER

Brownie Di Zucca, Crema Al Gorgonzola E Polvere Di Caffè,
Caesar Salad, Insalata Iceberg, Pollo Cotto A Bassa Temperatura,
Insalata Di Farro Pomodorini Confit, Finocchi Olive Taggiasche E Pecorino,
Tartare Di Salmone Marinato E Zucchine Spinose,
Burratina Di Andria, Pan Di Spagna Al Basilico E Bresaola Della Valtellina
Melanzana Fondente Con Doppio Pomodoro, Grana E Origano
Quiche Di Verdure
La Tradizionale Pappa Al Pomodoro Pratese
Panzanella Di Mare, Pomodori Cetrioli E Santoreggia
Tonno Tataki Al Sesamo Soya E Rape Marinate
Seppia Mortadella E Pistacchi
Baccalà Mantecato E Cialde Di Polenta E Terra Di Olive
Fiori Di Zucca Ripieni Di Baccalà Mantecato
Hummus Di Fagioli Neri, Cozze E Salsa Allo Zafferano
Uovo Asparagi E Bottarga
Bignè Salati Con Fonduta Al Castelmagno E
Puntarelle, Alici, Olio E Limone
Hummus Di Ceci Neri, Cozze E Zafferano
Vitello Tonnato Cbt, Cipolle All'agro, Ravanelli E Capperi.
Pan Brioche, Burro Salato E Acciughe
Carpaccio Di Manzo E Foie Gras/ Bietola Viola E Grana
Polpo Alla Plancia E Spuma Di Patate
Capesante Crema Di Piselli, Rapa Rossa E Gel Di Limone
Carpaccio Di Capesante Scottato Con Olio Al Sesamo E Yuzu
Tartare Di Salmone Marinato E Carosello Pugliese (Cetriolo) E Mayo Al Wasabi
Carciofi Con Tartare Di Gambero Rosso Di Mazara
Insalata Di Carciofi, Olio Evo E Scaglie Di Grana
Tartare Di Gambero, Salicornia, Rapa Rossa, Burrata E Focchetti Di Sale
Stracciatella Di Burrata, Pan Di Spagna Al Basilico Ed Acciughe
Lasagna Al Cavolfiore, Finocchietto Selvatico E Pinoli
Cous Cous Orientale Alle Verdure
Flan Di Funghi Porcini, Patate E Fonduta Al Pecorino Nero

SALUMI

Tagliere di salumi e gnocco fritto,
Salame della "duia" Novarese e giardiniera
Prosciutto e Melone
Speck e Spiedini di Ananas

Crudo di Parma e Frittini della Casa
Fiocco della Valtellina e Cruten Occelli al Tartufo nero
Gli Affettati Piemontesi
Julienne di punta d'anca con rucola e grana
Spuma di mortadella e pistacchi Su Cialda Di Pasta Brisee

RISOTTI

Risotto Al Pomodoro, Gocce Di Basilico E Burrata,
Risotto Cime Di Rapa, Salsiccia Di Bra E Burro Di Nocciole
Risotto Alla Parmigiana, Gel Di Limone E Liquirizia
Risotto Melanzane, Basilico E Polvere Di Pomodoro
Risotto Ai Mirtilli E Moscato D'asti
Risotto Al Nero Di Seppia E Gel Di Limone
Risotto Allo Zafferano Ragù E Pankò Croccante
La Parmigiana In Un Risotto
Risotto All'anice E Polvere Di Cavolo Nero
Risotto Alla Zucca E Castelmagno
Risotto Alle Fragole, Merlot E Ragù Di Selvaggina
Risotto Alle Pesche
Risotto Melanzane E Menta
Risotto Bisque Di Scampi Lime E Menta
Risotto Al Topinambur E Nocciole
Orzotto Con Asparagi E Trota Affumicata
Orzo Perlato Con Burrata, Polvere Di Acciughe E Gel Di Erbe

PASTE

Linguine In Crema Di Cime Di Rapa, Burrata E Speck Dell'alto Adige
Linguine Alle Vongole E Crumble Di Pane Croccante Alle Erbe
Fusilloni Alle Cozze, Nero Di Seppia E Burrata
Tagliolino Al Burro Nocciola E Tartufo/ Olio Al Tartufo
Tagliatelle Astice Pomodorino Confit E Gel Di Lime
Ravioli Di Ricotta
Ravioli di mare
Caramelle a piacere
Paccheri Al Pesto Di Pistacchi E Luganiga
Paccheri Gamberi E La Sua Bisque
Trofie Al Ragù Di Mare E Tartare Di Tonno Al Lime
Conchiglioni Alla Norma
Fregola Risottata Con Ragù Di Mare
Paccheri, Pesce Spada, Doppio Pomodoro, Origano E Aneto
Tagliolini Ragù Di Salsiccia E Champignon Lamellato
Tonnarelli Con Cacio, Pepe E Guancialetto Croccante
Sedanini Alla Carbonara di mare
Fusilloni Al Pesto
Orecchiette Alle Cime Di Rapa E Salsiccia
Fregola Di Mare, Cozze Vongole E Salvia Ananas
Calamarata Di Gragnano Al Doppio Pomodoro, Basilico Ed Olio Novello Cutrera
Gnocchetti Di Zucca Funghi E Speck
Linguine Crema Di Vongole E Crumble Di Pane Alle Erbe

Fusilloni Cacio, Pepe E Gamberi

SECONDI PIATTI

*Calamari Alla Plancia E Crema Di Peperoni
Filetto Di Trota Crema Di Patate E Ravanelli
Carrè D'agnello, Panure Ai Pistacchi/Pane Aromatico, Carotine Novelle Al Burro Nocciola
Guancetta Cbt E morbido di patate al pepe
Tentacolo Di Polpo Croccante E Spuma Di Patate
Tagliata Di Scottona Al Gorgonzola
Filetto Di Maiale In Crosta Di Mandorle Ed Erbette Di Campo
Tagliata Di Tonno Al Sesamo Nero E Verza Viola Stufata Alla Soya
Roast Beef Con Scarola Ripassata
Polpo Arrosto
Filetto Di Manzo Al Burro Chiarificato E Puree Di Patata Dolce Alla Paprika
Tonno Rosso Grigliato Alla Mediterranea E Salsa Al Basilico
Filetto Di San Pietro, Broccolo, Pomodori Secchi E Terra Di Olive
Spezzatino Di Vitello Con Mele Albicocche E Porri
Pancia Di Vitello Con Composta Di Cachi Senape E Miele*

DOLCI

*Gelato
Cascata di cioccolato
Tagliata di Frutta
Piccola Pasticceria
Monoporzioni
Bicchierini
Zucchero Filato
Sorbetto*