



*Le nostre proposte*

*per il vostro giorno più bello!!*

***Villa Sant'Espedito: Strada per Ceretto, 660 - 27036 MORTARA (PV)***

*Tel. 0384/99904 - Cell. 346/7020599 - Fax 0384 294777*

*web: [www.santespedito.it](http://www.santespedito.it) – mail: [santespedito@santespedito.it](mailto:santespedito@santespedito.it)*

*Autunno, Menù Matrimonio € 70,00*

*Aperitivo a buffet*

*Crostini con patè di prosciutto, tagliere di salumi, frittatine  
tranci di pizza e focaccia, polpettine di carne*

*Antipasti*

*Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe  
Cofanetto di verdure  
Misto di salumi nostrani*

*Primi*

*Pappardelle rustiche  
Risotto con pistilli di zafferano e salsicetta*

*Secondi*

*Controfiletto al forno con patate*

*Dolci*

*Dolce chantilly o crostata*

*Vini*

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 80,00

Aperitivo a buffet

*Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello*

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

*Bignè di asparagi su fonduta di parmigiano*

Primi

*Risotto con asparagi*

*Spaghetti alla chitarra con olive taggiasche, pomodorini e formaggio di Fossa*

Secondi

*Scamone al forno con patate*

*Branzino al forno con guazzetto*

Dolci

*Torta Chantilly 4 cuori*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Autunno-Inverno, Menù Matrimonio € 75,00

**Menù d'oca**, prodotto DOC della zona Mortarese

Antipasti

*Misto di salumi d'oca*

Primi

*Risotto con pasta di salame d'oca e fagiolini dell'occhio*

*Ravioli d'oca*

Secondi

*Oca arrosto con patate al forno cotte nel grasso d'oca*

O

*Petto d'oca o coscia d'oca*

Dolci

*Torta chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 70,00

Buffet di benvenuto

*Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello*

Antipasti

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

*Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe*

*Bignè di asparagi con fonduta di parmigiano*

Primi

*Tagliolini primavera*

*Risotto con pistilli di zafferano e luganega*

Secondi

*Reale al forno con patate ed erbe*

Torta Chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Autunno, Menù Matrimonio € 82,00

Buffet di benvenuto

*Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello*

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine*

*Misto di salumi d'oca*

*Cofanetto di verdure*

*Ventaglio di parmigiano con salsa di pere*

Primi

*Risotto con pasta di salame d'oca*

*Spaghetti verdi con pomodorini ,olive taggiasche e formaggio di fossa*

Secondi

*Pesce spada all'acqua pazza*

*Reale di vitello al forno con patate*

Dolci

*Torta nuziale*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 78,00

*Aperitivo a buffet*

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,  
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

*Antipasti*

*Fiori di zuccina ripieni di arrosto di tacchinella con salsa d'acciughe*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

*Panbrioche con robiola all'erba cipollina*

*Primi*

*Risotto con fiori di zuccina e gamberi*

*Tortelli di asparagi con fonduta di parmigiano*

*Secondi*

*Controfiletto di Angus su songino e patate al forno*

*Dolci*

*Torta Chantilly*

*Vini*

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Estate, Menù Matrimonio € 70,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,  
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

*Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe*

*Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia*

*Misto di salumi nostrani*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

Primi (a scelta 2)

*Lasagnette con verdure*

*Risotto pistilli di zafferano e luganega*

*Ravioli d'anatra*

*Tagliolini estivi*

Secondi (a scelta 1)

*Controfiletto al forno con verdure*

*Reale di vitello al forno con patate*

Dolci

*Dolce chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 70,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,  
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

*Cofanetto di verdure*

*Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

Primi

*Risotto pistilli di zafferano e luganega*

*Tagliolini primavera*

Secondi

*Reale al forno con patate ed erbe al latte*

Dolci

*Dolce chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Estate, Menù Matrimonio € 80,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,  
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

*Dadolata di spada con cipolla di Tropea*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

*Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia*

Primi

*Risotto con gamberi e zucchine*

*Tagliolini estivi*

Secondi

*Orata al forno con fregole di pane e guazzetto*

*Reale di vitello al forno con patate*

Dolci

*Torta nuziale*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Inverno, Menù Matrimonio € 70,00

Aperitivo

*Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia*

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine  
Cestino di pane con pancetta, cipolla e uovo di quaglia.  
Cardo gobbo con fonduta*

Primi

*Tortelli di zucca  
Risotto con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda*

Secondo

*Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Inverno, Menù Matrimonio € 83,00

Aperitivo

*Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata*

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti  
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa  
Risotto con la zucca*

Secondi

*Filetti di orata al forno con sfoglie di patate e carciofi  
Reale di vitello al forno con erbe al latte*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 70,00

Aperitivo

*Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia*

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine  
Cestino di pane con pancetta, cipolla e uovo di quaglia.  
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

Primi

*Tortelli di asparagi con salsa di formaggio  
Risotto con fiori di zuccina*

Secondo

*Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Primavera, Menù Matrimonio € 85,00

Aperitivo

*Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata*

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti  
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa  
Risotto con la zucca*

Secondi

*Filetti di orata al forno con sfoglie di patate e carciofi  
Reale di vitello al forno con erbe al latte*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Estate, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo

*Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia*

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine  
Fiore di zuccina con ripieno di arrosto di tacchinella  
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

Primi

*Tagliolini estivi  
Risotto con fiori di zuccina*

Secondo

*Petto d'anatra tostato con verdure al vapore e salsa all'arancia*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Estate, Menù Matrimonio € 82,00

Aperitivo

*Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata*

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti  
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido  
Piccola parmigiana con pesto leggero*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa  
Risotto con gamberi e fiori di zuccina*

Secondi

*Filetti di branzino al forno con vongole e pomodorini  
Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

*Autunno, Menù Matrimonio € 70,00*

*Aperitivo*

*Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia*

*Antipasti*

*Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia  
Fiore di zuccina con ripieno di arrosto di tacchinella  
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

*Primi*

*Ravioli d'anatra  
Risotto con fiori di zuccina*

*Secondo*

*Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca*

*Dolce*

*Torta con crema chantilly o crostata*

*Vini*

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...  
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caffè*

Estate, Menù Matrimonio € 85,00

Aperitivo

*Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con pat  di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata*

Antipasti

*Bocconcini di coniglio e crema di crescione con cipolla soffritta*

*Robiola fresca aromatizzata*

*Piccola parmigiana con pesto leggero*

Primi

*Tagliatelle all'uovo con frutti di mare*

*Risotto con fiori di zuccina*

Secondi

*Tagliata con verdure di stagione*

Dolce

*Torta con crema chantilly o crostata*

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...*

*A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

*Acqua e caff *

***Villa Sant'Espedito** è il luogo ideale per festeggiare il Vostro matrimonio, ogni dettaglio è curato con la massima attenzione per garantire a Voi e ai Vostri ospiti il miglior servizio ed accoglienza.*

*Tutte le nostre proposte sono personalizzabili in base alle Vostre esigenze.*

***A Vostra disposizione:***

- *due sale, per un'occupazione massima di **150 persone***
- *Il bellissimo ed **ampio parco con laghetto** e le sue piante autoctone che rendono il paesaggio ancor più naturale , cornice ideale per servizi fotografici e riprese ma anche per banchetti o ricevimenti all'aperto.*
- ***In omaggio** per la prima notte di nozze la nostra **Suite** con cesto di frutta e bottiglia di vino in camera.*

***Per info:***

*Telefonate allo 0384/99904 o 346/7020599*

*Mail [santespedito@santespedito.it](mailto:santespedito@santespedito.it) – Web [www.santespedito.it](http://www.santespedito.it)*

*E' gradito l'appuntamento per visitare la location*