



CA' del RIO  
RESORT

Lieti di accogliervi ogni giorno.

IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO

# *Antipasto a buffet*

## **Aperitivo emiliano:**

- gnocchino fritto con Prosciutto Crudo di Parma
- tigelline farcite con affettati misti, lardo & parmigiano e stracchino
  - cubetti di Mortadella di Bologna IGP
- scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi con Aceto Balsamico
- taglieri di culatello, mortadella, ciccioli, salame, prosciutto crudo & cotto
  - focaccia con olio extra vergine di oliva e rosmarino
  - carote & finocchio in pinzimonio
- degustazione di formaggi con Confetture Del Rio e & miele emiliano

## In accompagnamento:

prosecco, Aperol Spritz, succhi di frutta Del Rio, acqua & bibite.

# *Piatto principale*

## **Bis di Primi Piatti a scelta tra:**

- tortellini alla panna in crosta di Parmigiano
- tortelloni di ricotta & spinaci con burro fuso e salvia aromatica o Vecchia Modena con panna e pancetta
  - lasagne all' emiliana o rosette al forno
- caramelle del Rio con aceto balsamico di Modena
  - cannelloni con ricotta & spinaci
- ravioli di zucca con burro fuso e aceto balsamico di Modena
  - crespelle con crema di robiola al Tartufo
- risotto all' aceto balsamico in crosta di Parmigiano o alle zucchine con pancetta croccante o ai carciofi con cialdine di Parmigiano o al radicchio rosso con crema di Taleggio
  - garganelli con Speck e rucola
- tagliatelle ai funghi porcini o Primavera:  
con verdure, Speck e Parmigiano

## **Secondo Piatto a scelta tra:**

- arrosti misti di coniglio, vitello & maiale
- involtini dorati ripieni di prosciutto cotto e formaggio fuso
- tagliata di Manzo con olio & rosmarino o con rucola & Parmigiano o alla contadina, con pomodorini ciliegini & rosmarino, saltati in padella
- scaloppine all' aceto Balsamico di Modena o ai funghi porcini o estive, con pomodoro fresco & fiordilatte
- grigliata mista di manzo, maiale & pollo
- millefoglie di vitello con radicchio & Taleggio
- filetto di maialino con pancetta, Aceto Balsamico & Parmigiano
- tagliata di pollo con pomodorini, rucola & Parmigiano

Con contorni: patate al forno & verdure alla griglia

### **In accompagnamento: i Vini Del Rio**

**Lambrusco Grasparossa Biologico, Lambrusco Grasparossa Rosè,  
Pignoletto Spumante, Bianco e Rosso Fermo**

## *Dessert*

### **Buffet dei dolci & della frutta**

- gelato con amarene caramellate del Rio
- mascarpone con torta "tipo" Barozzi
- crostate con confetture Extra del Rio
- cantucci con gocce di cioccolato & mandorle
- tiramisù
- panna cotta con frutti di bosco & caramello
- zuppa inglese
- spiedini di frutta fresca di stagione

In accompagnamento

Amarenino Del Rio

Caffè

Torta nuziale & Spumante esclusi

# *I bambini*

Aperitivo di benvenuto  
Tortellini alla panna  
Cotoletta di pollo con patatine fritte  
Coppa gelato

In accompagnamento:  
acqua & bibite

# *Intolleranze*

Su richiesta è possibile preparare pasti alternativi personalizzati in base alle esigenze dell'ospite.

# *Open bar*

5 drink a vostra scelta con menù esposto:

BELLINI  
ROSSINI  
MOJITO  
SPRITZ  
GIN TONIC  
CAIPIROSKA  
MOSCOW MULE  
COCKTAIL MARTINI  
CUBA LIBRE  
PIÑA COLADA  
MARGARITA  
SEX ON THE BEACH  
ANALCOLICI

# Mise en place

Tovagliato bianco di raso lungo fino a terra con tovagliolo bianco coordinato e piatti bianco latte con menù con piatti, data e nomi Sposi.  
In esterna catenarie di luci a sospensione.

## Location

**Interno:** Dehor vetrato per aperitivo e pranzo o cena

**Esterno:** Bosco di Ulivi per aperitivo e cena  
(in caso di maltempo -> Dehor vetrato)

## Orari

**Pranzo:** Location disponibile dalle ore 11.00 fino alle ore 19.00

**Cena:** Location disponibile dalle ore 18.00 fino alle ore 2.00

**(Musica da spegnere: entro le 19.00 per il pranzo ed entro la mezzanotte per la cena, previo pagamento SIAE a carico degli ospiti da effettuarsi online [www.siae.it](http://www.siae.it))**

## Servizi esclusi

Wedding Planner | Animazione per bambini | Fiori e allestimenti

Musica/dj set e permesso SIAE

Volo in elicottero o in mongolfiera

Ricevimento all'Americana in loco

Bomboniere gastronomiche con prodotti Del Rio (Bottega La Tartufaia)

Camere e per il pernottamento dei vostri ospiti qui e

Suite per Sposi per preparazione e pernottamento pre o post matrimonio

Su prenotazione è possibile organizzare una Degustazione di Prova Menù  
(al prezzo di €100,00 a coppia) e assaggiare:

Gnocco Fritto con Prosciutto Crudo | Due primi piatti a scelta

Un secondo a scelta con contorno | I vini Del Rio | Torte miste fatte in casa  
Caffè e Amarenino

**IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO**

# Listino prezzi

**Menù Adulti: €110,00**

**Menù Bambini (2-10 anni): €45,00**

**Open Bar - Pacchetti disponibili:**

50 cocktails €500,00 | 100 cocktails €900,00 | 150 cocktails €1300,00

**Spumante Del Rio per Torta: €15,00 a bottiglia**  
(consigliamo una bottiglia ogni 5 adulti)

Ricevimento all'Americana nel bosco di Ulivi o all'interno €500,00

\*tutti i prezzi sono da intendervi iva inclusa

## Regolamento e Contratto

Al momento della prenotazione verrà fornito un contratto da compilare e firmare e verrà richiesto un **acconto pari al 25% del Totale**.

Le altre rate di pagamento verranno richieste rispettivamente:

**2a Rata: 60 gg prima 25%**

**3a Rata: 30 gg prima 25%**

**Ultima Rata: 15 gg prima - conferma numero definitivo e saldo**

Il numero preciso dovrà essere comunicato 15 giorni prima della data dell'evento e sarà quello che verrà addebitato nel saldo.

## Contatti:

**Per informazioni e domande:**

**Veronica + 39 333 777 3073 (anche WhatsApp)**

**Ca' del Rio Resort**

Via Bassa Paolucci, 55

41043 - Casinalbo di Formigine (MO)

[www.cadelrioresort.it](http://www.cadelrioresort.it)

Matrimonio.com: **Ca' del Rio Resort**

Facebook: **Ca' del Rio Resort Ristorante / Hotel**

Instagram: **@delriothereal**

**IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO**