



La mia Italia

Prezzo: 120,00€

Ecco un esempio di menù per un matrimonio, pensato per un ricevimento elegante ma allo stesso tempo caloroso e accogliente. Ogni portata può essere adattata alla stagione, al tema della cerimonia o alle esigenze e preferenze dei vostri ospiti, per rendere la celebrazione davvero unica e indimenticabile.

L'aperitivo

Nell'attesa degli sposi

Prosecco di Valdobbiadene

Rosato di Sagrantino

Cocktail analcolico al limone, lime e menta

Cocktail analcolico al succo di ginger con arancia e zenzero fresco

Le tartine d'autore giro-braccio

Canapè con spuma leggera al burro "soffiato" con alici marinate e cipolla rossa di Cannara marinata

Canapè con patè di battuto, petto d'anatra, olio all'arancia e nocciole di Bevagna

Tartare di carne salata di Chianina Fattoria Luchetti con salsa verde e Parmigiano 30 mesi

Bicchierino con patè di fegatini e gelatina al Vin Santo

I finger food giro braccio

Peperoncini scottati in acqua e aceto ripieni di tonno con valerianella

Mini crostini con salsiccia casareccia e caciotta al tartufo

Mini panino al cacao Perugina con peperoni bandiera

Blu di bufala con composta di mele e miele allo Zafferano di Cascia

Pappa al pomodoro con bocconcino di bufala e olio al basilico

La bruschetteria espressa con pane integrale del nostro forno

Spalmato e servito

(3 tipologie, la scelta viene fatta secondo stagione e in base alla qualità del prodotto)

Pane bruschettato con patè di carote, zenzero e limone

Pane bruschettato con pesto di fave, maggiorana e pecorino

Pane bruschettato con funghi marinati e prezzemolo

Pane bruschettato con melanzane, olio, aglio e basilico

Dalla padella dei fritti (le verdure)

Funghi champignon fritti in pastella alla birra

Foglie di salvia fritte in pastella alla birra

Anelli di cipolla di Cannara in pastella alla birra

Mele verdi fritte in pastella alla birra

Zucchine fresche fritte in pastella alla birra

Dalla padella dei fritti (il pesce)

Bianchetti di mare con germogli di porro

Mazzancolle aperte a farfalla panate e fritte

Per i più piccoli

Mini pizze di sfoglia con pomodorino caramellato e origano Positano

Il buffet degli antipasti

Il Cuoco Innamorato

Mangiar di mare.....

Crema di lenticchie al rosmarino e polipo cotto a bassa temperatura
Gamberi glassati al mango in salsa cocktail e iceberg croccante
Cappesante gratinate con pane alle erbe gluten free
Baccalà fritto e mangiato con ketchup fatto in casa
Ombrina al vapore spolpata e servita con salsa Positano
(in base alle disponibilità del mercato potremmo sostituire l'ombrina con cernia, spigola o ricciola)
Gli antipasti caldi finger food
Mini frittatina con cipolla di Cannara finger food calda e mangiata
Selezione di formaggi freschi
Bocconcini di bufala Campana in liquido di governo caldo
Ricottina fresca di giornata finger food con zucchero aromatizzato al Sagrantino ridotto
Selezione di formaggi semi e stagionati dall'Umbria
Pecorino classico di Campi di Norcia
Caciotta al tartufo di Colfiorito
Caciotta allo Zafferano di Cascia
Selezione di formaggi Gourmet
Beppino Occelli stagionato in foglie di castagno
Beppino Occelli ubriaco al Barolo
Beppino Occelli al malto d'orzo e Whisky
Beppino Occelli stagionato nel fieno maggengo
Pecardo di Peter Viridis tagliato al coltello con gelatina d'uva Moscato
In abbinamento ai formaggi le nostre composte di frutta fatte in casa e miele biologico umbro
Cotto e mangiato
Ovetto espresso con il tartufo fresco (fino a giugno con gli asparagi)
Fegato d'anatra (foie gras) con Sauternes francese e Sagrantino passito in abbinamento
Cordiali salumi.....affettati al momento con affettatrice a mano
Salamella di fegato e salsiccia
Capocollo stagionato al pepe
Salamella al finocchio
Prosciutto di Norcia
Ciauscolo
Salame corallina
Mortadella artigianale al tartufo
Il fornaio ci propone
Piccolo buffet di pani speciali
Focacce con pomodorini, cipolla e olive di leccino
Mini torte al testo

Primi piatti

I risotti di terra

Risottino allo Zafferano di Cascia e limone con dadolata di zucchine,
fiori di zucca, olio al basilico e pomodorini semi-canditi
Risottino con mille punti di verdure mantecato al cacio Norcia
con olio al basilico e pomodorino pachino caramellato
Risottino agli asparagi, santoreggia e limone
con cuore di carbonara e guancialetto croccante
Risottino violetto con porcini, asparagi e mirtilli profumato al timo limonato
scarabocchiato con crema di Parmigiano alla rapa rossa
Risottino al pesto di zucchine trifolate, fiori di zucca, cuore di salsa di pomodoro,

gocce di pesto al basilico e pinoli tostati
Risottino alle fave e pancetta magretta, cuore di fonduta di pecorino fresco,
olio alla maggiorana e pinoli tostati
Risottino alla Parmigiana con prosciutto, fragole e rucola

I risotti di mare
Risottino mojito mojito con scorzetta di lime, menta romana, carciofi,
gamberi e gocce di caramello salato (prima versione)
Risottino mojito mojito con scorzetta di lime, menta romana, dadini di zucchine,
fiori di zucca e gocce di bisque (seconda versione)
Risottino al salmone con scorzetta di lime, aneto, pepe rosa di mulinello
e mantecatura alla crema di latte
Risottino al persico del Trasimeno spadellato all'ajo, oio e peperoncino
con gocce di salsa all'arrabbiata e trito e clorofilla di prezzemolo riccio
Risottino con filetti di trota del Clitunno, tartufo nero, limone e rosmarino
Risottino ai frutti del mare con cozze, vongole veraci e cappesante all'ajo,
oio e peperoncino con gocce di salsa di ricci di mare e olio al basilico
Risottino ai frutti del mare con cozze, vongole veraci e calamaretti
con gocce di pomodoro all'arrabbiata e clorofilla di prezzemolo riccio

Gli gnocchetti di patata rossa di Colfiorito
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito con salsa al Sagrantino ridotto,
guanciaie e gocce di Parmigiano 30 mesi
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito al "rancetto Umbro"
con olio alla maggiorana e fili di pecorino di Norcia
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito al ragu di petto d'anatra all'arancia
e polvere di cioccolato Perugia
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito al sugo di asparagi e salsiccia
con gocce di pecorino di fossa
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito al sugo di persico del Trasimeno
con clorofilla di prezzemolo riccio
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito alla vellutata di Zafferano di Cascia con zucchine,
fiori di zucca e semi di papavero
Gnocchetti di patata rossa di Colfiorito al sugo d'oca "coi maghetti" con
gocce di Grana Padano 24 mesi

Le paste fresche ripiene
La norcina a modo nostro: caramelle ripiene di ricotta e salsiccia
con crema di Parmigiano 30 mesi e salsa di tartufo nero "solo tartufo"
Cappellacci ripieni di ricotta e zucchine trifolate
con coulis di pomodoro, pesto al basilico e pinoli tostati
Caramelle ripiene di ricotta e Parmigiano 30 mesi
al sugo d'oca "coi maghetti"
Cappellacci violetti ai funghi con salsa norcina
ed essenza ristretta di Zafferano di Cascia e limone
Cappellacci ripieni di ricotta, bietole e ortiche con coulis di pomodorini datterini,
olio al basilico e pinoli tostati
Caramelle ripiene alla porchetta di Costano con vellutata di "fegatelli"
Caramelle ripiene di formaggi Umbri e tartufo
con ragù bianco di tacchinella e pistacchi
Tortello buccia melanzana in parmigiana con crema di pomodoro al fior di latte,

Il Cuoco Innamorato

olio al basilico e filetti di mandorla tostata
Cappellacci ripieni di ricotta e pesto di nocciole con salsa di brodo ristretto
con patata rossa di Colfiorito e tartufo nero

Secondi piatti con contorno abbinato

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con salsa al Sagrantino ridotto
e patatine botte al rosmarino
Petto di piccione su terrina di polpettone, fondo ristretto
e budino di cipolla di Cannara caramellata e salvia
Petto di faraona su crostino di fegatini, salsa alla ghiotta
e tortino di verdure in salmi
Guancetta di maialino con salsa agli aromi sfumata al grechetto,
sformatino di bietole ripassate e mele
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura al sentore di porchetta
con budino di patate e tartufo
Petto di quaglia bardato alla pancetta, salsa al rosso di Montefalco
e cheese cake di porri
“Svizzerette” di Chianina Fattoria Luchetti in salsa di tartufo nero
con cappella di fungo gratinato all'erbette del nostro orto
Collo di maialino arrosto al sugo ristretto profumato al
finocchietto selvatico con flan di patate e tartufo
Medaglioni di filetto di maialino alla griglia con sugo ristretto al tartufo nero
con tortino di spinacino ripassato e nocciole
Rotolo di tacchinella “imporchettato” con sugo d'arrosto
e tortino di patate e porcini
Involtino di galletto con salsa alla diavola
e tortino di peperoni bandiera

Il gran buffet di dolci

Pasticcini con cupoletta di limone e scorzette di limone candito
Lingotti cioccolato e vaniglia
Pasticcini con gelatina di frutti di rossi e lamponi Meeker
Tartelette alle mandorle e albicocca
Mini bigné al cioccolato
Financier al cocco, cupola di frutto della passione, mango e noce di cocco
Praline carré chic con pistacchi e lamponi
Frollini al cioccolato con crema a base di cioccolato e mandorle
Mini frollini alla vaniglia con gelatina di lampone, lamponi interi e polvere di pistacchi
Mini frollini alla composta di albicocche, albicocche in pezzi e scaglie di mandorle
Mini frollini al limone, gelatina di ananas, ananas in pezzi e cocco grattugiato
Mini frollini stile tarte tatin alle mele e vaniglia
Mini lingotti al mango tutto frutto della passione e cocco
Dolcetti al cioccolato e lampone
Caroline al mirtillo e violetta
Club al torrone
Lingotti pralinati al cioccolato al latte
Calisson alla mandorla
Carré brillanti al cioccolato
Macaron al cioccolato

Il Cuoco Innamorato

Macaron al caffè
Macaron alla vaniglia
Macaron ai lamponi
Macaron al pistacchio
Macaron al limone
Bicchierino con crema, mousse e salsa al cioccolato
Bicchierini al tiramisù con crema leggera al mascarpone e caffè
Bicchierini con crumble di meringhe e scorzette di limone candito
Bicchierini con biscotto allo sciroppo di lamponi, zabaglione e gelatina di lamponi
Bianca spuma al miele e soffice al cacao
Cake alla mandorla, aria di mascarpone e gelatina di albicocche
Farcito al cacao con cremoso ai lamponi
Biscuit al cacao con cremoso alla nocciola
Biscuit con cremoso al passion fruit e gelatina di fragole
Frollino al cremoso di mascarpone con cioccolato e caffè
I dolci della tradizione
Tiramisù al cacao amaro
Zuppa inglese di mia Nonna
Cheesecake ai frutti rossi
Torta al cioccolato fondente
Torta cappuccino
Red Velvet
Crostatina di frutta fresca
Crostatina cioccolato e pere
Meringata
Torta al cioccolato bianco, caramello e pistacchio
Mini bomboloni caldi alla crema pasticcera
Mini cuori caldi al cioccolato

I dolci espressi
Crepes esprese con crema chantilly e coulis di fragole e zenzero
Profiteroles alla panna immerso nel cioccolato fondente Luisa
Mini cannolo con crema al pistacchio
Croccante alla nocciola
Crema di panna cotta con frutta di stagione

Il mercatino della frutta
Assortimento di frutta tropicale e di stagione tagliata espressa a vista
Made in Italy.....
Anguria, melone, uva bianca, uva nera, fragole e ciliegie
Dai tropici.....
Ananas, granadilla, maracuja, passion fruit, frutto del drago, rambutan,
carambola, tamarillo, mango, papaya, litchis e alchechengi

Moka e digestivi

MOLOTOV
Vodka al pompelmo rosa
LIMONICE
Limone e lime
NICE

Liquore all'anice
RED VELVET
Vodka alle rose
BLACK VICE
Liquore alla liquirizia
GRAN TINO'
Liquore al vino autoctono di Montefalco
PISTILLUM
Liquore allo zafferano di Cascia
99
Liquore alle erbe
NOCE'
Liquore nocino
L'AMANTE
Liquore alle mandorle
K2O SILVER
Grappa bianca
K2O GOLDEN
Grappa invecchiata