



## Menù Imperial

Prezzo: 130,00€

### Buffet degli Aperitivi

Prosecco, Cocktail analcolico, Campari, Martini, Aperol, Succhi di frutta: arancia rossa,

ananas, mela verde e pompelmo

Stuzzichini di benvenuto

Mix di rustici, pizzette al pomodoro, Mini quiche assortite

Panzerotti ripieni, Fantasia di bicchierini, Tartine mari e monti,

Vol au vent con salsa rosa e code di gamberi, Fantasia di bicchierini

Angolo dei fritti

Verdure di stagione, Mini supplì, Crocchettine di maiale e tartufo

Bocconcini di patate al rosmarino, Olive ascolane, Salvia, Gonfiotti di acciughe,

Quadrotti di grana, Frittini di mare

Angolo dei formaggi

Ricotta della casa alla confettura di ortaggi, Formaggio al peperoncino e al tartufo,

Pecorino nostrano con confettura di cotogne; treccia di bufala;

Scamorza affumicata di bufala, bicchierini di stracciatella, pachino e basilico,

Primo sale grigliato con colatura di miele al castagno,

Forma di grana in bella vista con confettura d'uva,

Bicchierini di burrata e dadolata di datterini e basilico

Angolo del Norcino

Corallina nostrana, Grana fina di Norcia, Lonza della casa, Prosciutto crudo al taglio,

Mortadella grigliata con salsa al balsamico, Ciauscolo, Finocchiona viterbese, Susianella

# Tenuta I Segreti Del Borgo

---

Salsicce di cinghiale, Arrostino di maiale con miele al tartufo, Coppiette di maiale

Angolo del Fornaio

Focacce, grissini al sesamo, Treccine di sfoglia alle spezie,

Panini ai cinque cereali, Tartellette al rosmarino

Angolo del Marinaio

Ostriche su ghiaccio, Insalata di polpo su letto di purè, Insalata di mare

Salmone marinato al ginepro e pepe rosa, Impepata di cozze,

Crudité di mare: spigola marinata all'aceto di ribes, scampi, Tartare di tonno alla catalana

## Primi piatti

Risotto al profumo di bosco (Porcini e tartufo)

Panciotti black&white in crema di scampi

## Secondi piatti

Rombo in crosta di patate

Sorbetto al limone

Filetto di manzo ai tre pepi con nuvola di polenta al tartufo e Taleggio

Insalatina verde con agrumi e mela verde

## Dessert e bevande

Torta Nuziale

Trionfo di pan di Spagna, Chantilly e frutti di bosco

Buffet di Dolci

Mix di bicchierini di panna cotta gusti misti, tiramisù, mimosa, nocciolato

Mix di bicchierini: Creme caramel, pistacchio, gianduia

Torta di ricotta e gocce di cioccolato, Torta della nonna, Torta Caprese

Crostata di frutta; Ricotta e pere; Sacher tort; Chees cake ai frutti di bosco

Angolo della frutta

Spiedini di frutta al caramello

# Tenuta I Segreti Del Borgo

---

Melone al proto

Fragole con panna

Angolo delle Crêpes

Alla nutella, ai frutti di bosco, alla crema chantilly e caramello

La Chocolaterie

Fontana di cioccolato, Fragole, Pralinerie vari gusti

Brandy

Cigar Bar

Angolo dei Sigari e Rum

Open Bar

Caffè normale e decaffeinato

Amaro, Limoncello e Grappa

Vino rosso: Morellino di Scansano D.O.C.

Vino Bianco: Sauvignon D.O.C.

Acqua naturale e gasata

Champagne Veuve Clicquot

Moscato d'Asti