



I Templari

Cocktail di benvenuto

Spritz, Bellini, Prosecco Superiore di Valdobbiadene, Spritz
Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)

Olive taggiasche all'arancia di Sicilia
Scaglie di grana in fontana di pasta di sale
Capperotti di Lipari
Crostone toscano con salumetti di Cinta Senese
Perle di melone di Cantalupo

Fragolotti su ghiaccio

L'angolo dei frittini in tempura (a vista)

Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Arancine mignon allo zafferano, Crema marchigiana
Zucchine, melanzane, funghi, peperoni e carciofi
Pizzette al pomodoro e mozzarella, Pannelle con neonata, Anellini di mare
Acciughe impanate
Mele, arance, salvia

Buffet del fattore

Cesto di formaggi al tartufo, alla salvia, ai mosti vinosi, al fieno, al peperoncino
Ricotta brulé al pepe verde
Treccione di bufala di Mondragone
Caprino con salsa di arancia amara
Pecorino di Pienza alle mostarde di agrumi

L'Angolo del Pane

Pane alle noci, alle olive

Pane artigianale cotto a legna
Grissini girati a mano al sesamo

L'angolo delle delizie

Salsicette di Siena; Salumi di Fabriano, Corallina nostrana
Grana fina di Norcia, Lonzino
Prosciutto selezionato di Norcia al taglio
Salame rosso reale

Castello della Spizzichina

Coppiette nostrane

L'angolo delle tradizioni

Cocciotto con fagioli e funghi porcini
Insalata di farro ai vegetali croccanti
Parmigianine tiepide

La bruschetteria

Tartellette con lardo di colonnata e miele fuso
Bruschettine al paté di bosco, alle olive, ai pomodori e basilico
ai paté di carciofi, mozzarelle e acciughe

I profumi del mare

Monoporzione di gamberi con lime e pesca noce

scampi crudi con pistacchio e soia

Spigola marinata al basilico
Insalatina di polipo fresco con rucola e patate;
Insalata di mare ai sedani e olio di Canino
Salmone selvaggio marinato agli agrumi
Insalata di carciofi e gamberi

Primi piatti

Fusilli al ferro con spuma di limoni di Sorrento e gamberi freschi

Ravioli con ripieno di ricotta di bufala e porcini mantecati con speck e burro di Vipiteno

Secondi piatti

Nobile di manzotta al mosto cotto

Patate sabbiose

Julienne di crudité con pinoli e pompelmo rosa

Dessert e bevande

Wedding cake

Trionfo di pan di Spagna con chantilly e fragoline di bosco
(la torta puo' essere personalizzata a più piani con extra a parte)

Shortini alle spume di: fragola, pesca, limone, ananas, cioccolato, frutti di bosco

Savarin alla chantilly e frutti di bosco
Sacher Torte, Crostata di frutta fresca
Saint Honoré, Torta mimosa, Tiramisù in coppa
Tartufotto, Profiteroles

Castello della Spizzichina

Creme Brulé, Panna Cotta
Sbrisolona alle confetture e al cioccolato

Spiedini di frutta composta

Open bar

Caffè espresso normale , decaffeinato e orzo
Liquori: Amaro Averna, Limoncello,
Mirto e Amaro del Capo
Distillati: Grappe Monovitigno di selezione, Whisky

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e gasata

Vino bianco di selezione: Pinot Grigio, Chardonnay o Vermentino di Gallura

Vino rosso di selezione: Morellino di Scansano o Chianti

Spumante doc

Moscato giallo di Asti