



## Maldive

Prezzo: 130,00€

### Aperitivo a buffet degli antipasti

Aperol spritz, campari spritz, cocktails analcolici, succhi alla frutta

I fritti di terra e mare a giro braccio

Verdure a km 0 passate in pastella e serviti giro braccio in piccoli cartocci:

Fritti di salvia, melanzane, zucchine, peperoni, cipolle, funghi

Calamari e gamberoni, totani e tante attraenti sfiziosità

L'angolo della norcineria:

Prosciutto di norcia, prosciutto san danielle, salsicce secche umbre, salame corallina, salamino al tartufo, salame al finocchietto, fiaschetta umbra, salame piccante, ferro di cavallo di fegato, ciauscolo marchigiano.

Crackers salati, chips di patate ai tre colori, pizzette miste alle zucchine, pomodorini e cipolla.

L'angolo dei formaggi freschi, crudi di latte e stagionati

Burrata pugliese, mozzarella di bufala, ricottine aromatizzate miste

Caciottina mista al peperoncino, alle noci e alle olive, caprino alla carruba, bufalino stagionato alla malva, caciottina bianca, taleggio, brie, pecorino di fossa

Marmellate miste, fava del milele, pane alle banane e giardiniera di verdure

L'angolo delle "padelle a vista"

Prugne con guanciale, stracciata d'uovo al tartufo nero di norcia, asparagi con pomodorini flambè, involtino di melanzane con mozzarella di bufala e prosciutto affumicato, polpettine di chianina con mandorle e pistacchi in salsa di pomodoro, bocconcini di coniglio con frutto del capperi, olive taggiasche e pomodorini secchi, sauté di verdure di stagione e tofu al timo selvatico, patate novelle con fonduta di pecorino e tartufo nero di norcia.

Gamberi alle erbe, moscardino alla luciana, polpettine di salmone con patate ed aneto, pesce spada con capperi, olive e pomodorini secchi, tonno rosso all'arancio, seppie ai piselli.

L'angolo del forno: parmigiana di melanzana alla nostra maniera, pinza con crema di olive rucola pomodorini gialli e tofu, flan alle patate viola, rotolo di rocciatà con erba di campo e salsiccia, paninetti colorati ripieni con mousse di mortadella e pistacchi, caramellina di pasta sfoglia con caciotta locale, paninetti colorati con crema di caprino ed olive, quiche salata alle zucchine con pomodorini bicolore con mozzarella e basilico, flan ai piselli, flan alle carote, paninetti colorati con tofu rucola e senape, focaccia al carbone vegetale con olive e pomodorini, arancini misti alla carbonara, amatriciana e cacio e pepe, paninetti colorati con crema di asparagi e pomodori secchi, cornetti salati misti, eclair salato con salsa tonnata, strudel di verdure.

## Primi piatti di terra

Rotolini di pasta ripieni di ricotta e spinaci con salsa alla norcina e tartufo nero

## Primi piatti di mare

Risotto con tartare di pesce spada e zucchine alla menta

## Secondi piatti di terra

Filetto baby beef su crema di caprino con tortino di zucchine, pomodorino arrostito, olio alle erbe e sale nero

## Secondi piatti di mare (in sostituzione di uno di terra + € 5 a persona)

Trancio di tonno ai due sesami su crema di zucchine e pomodorino fritto

## Dessert e bevande

Gran buffet dei dolci e della frutta fresca:

Torta con cremoso alla stracciatella e crumble al caffè,

Maxi pavlova con punti di crema colorata e fragole,

Torta sacher al cioccolato fondente con confettura di albicocche,

Crostata tradizionale alla frutta,

Tronchetto ai frutti di bosco

Finger:

Panna cotta con frutto della passione,

Baciotto di gianduia ricoperto di cioccolato fondente,

Savarin con crema pasticcera e ciliegia candita,

Cannoli siciliani con ricotta e cioccolato rifinite con granella di pistacchi

Bignè glassati al momento alla nocciola,

Cannoli di pasta sfoglia farciti a vista con crema pasticcera,

Cilindro all'amaretto con cremoso alla banana,

Tiramisù in bicchierino con crema di mascarpone, caffè e cacao,

Bicchieri ripieno di zuppa inglese,

Mousse:

Mousse di yogurt variegata all'amarena

Mousse alla menta con pepite di cioccolato fondente in coppa

Accompagnate da:

Granelle per decorare ed arricchire

Frutta fresca:

Ananas e mentuccia, arance al timo, uva, melone, albicocche, ciliegie e fragole (in base alla stagionalità)

La torta nuziale:

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco (inclusa)

3 livelli in varie tipologie

Angolo del caffè' con digestivi e distillati

Realizzeremo un angolo dove potete degustare le nostre selezioni dei caffè e zuccheri aromatizzati

Selezione di vini da cantine italiane:

Bianco: grechetto terre della custodia d. O. C

Rosso: rosso di montefalco rocca di fabbri d. O. C

Dolce: mosto d'uva – la caliera

Secco: brut egosi