MENÙ WEDDING – Tradizione, territorio e cucina contemporanea

Prezzo:130,00€

Il Benvenuto

Metodo Classico del Lazio
Aperol e Campari Spritz
Acque aromatizzate e soft drink

Supplì romano classico al telefono
Supplì cacio e pepe
Fiore di zucca croccante
Mini maritozzo salato con mousse di ricotta ed erbe dei Castelli
Crostino con crema di carciofo, Pecorino Romano e mentuccia

Il Gran Buffet della Tradizione

Porchetta calda di Ariccia con rosette e focaccia
Selezione di salumi dei Castelli Romani
Pecorino Romano e formaggi laziali con miele e confetture
Ricottine fresche condite con erbe aromatiche
Sformato di cicoria ripassata alla romana
Coccetto di fagioli con olio extravergine e rosmarino
Carciofi alla romana con mentuccia
Panzanella con pomodori, basilico e olio EVO
Parmigiana di melanzane
Pane casereccio e pizza bianca romana

A Tavola

Gran Carnaroli mantecato al Pecorino Romano
carciofo croccante, mentuccia e pepe tostato

Raviolo di ricotta
fichi settembrini, Pecorino Romano e burrata alla mentuccia

Il Secondo

Guancia di vitello brasata al Cesanese

purea soffice di patate, cipolla rossa caramellata e fondo al vino

Il Finale

Frutta fresca di stagione
Crostata di ricotta e visciole
Maritozzi mignon con la panna
Ciambelline al vino dei Castelli
Piccola pasticceria della casa

Wedding Cake personalizzata

Caffè, amari e distillati e liquori della tradizione laziale

I vini una selezione di etichette del Lazio accompagna il percorso, dai vitigni bianchi del territorio fino al **Cesanese**, valorizzando il legame tra cucina, vino e territorio.