RATATOUILLE WEDDING VEGETARIAN

Prezzo:120,00€

Colori, profumi e sapori della cucina vegetale italiana

L'Accoglienza

Metodo Classico del Lazio
Aperol Spritz e Campari Spritz
Cocktail analcolici, acque aromatizzate e soft drink

Supplì cacio e pepe
Fiore di zucca croccante con ricotta e mentuccia
Mini maritozzo con caprino, pomodoro confit e basilico
Cannolo salato con melanzana affumicata, stracciatella e pistacchio
Crocchetta di patate, Pecorino Romano ed erbe aromatiche

Gran Buffet dell'Orto

Treccia di bufala, pomodori e basilico
Selezione di formaggi laziali con mieli e confetture
Ricottine fresche alle erbe aromatiche
Parmigiana di melanzane
Carciofi alla romana con mentuccia
Caponata di verdure
Panzanella in monoporzione
Cicoria ripassata
Verdure arrosto e marinate
Crema di ceci al rosmarino con crostini
Focacce, pizza bianca e pani artigianali

A Tavola

Gnocchetto di patate arrosto
crema di zucca, Pecorino Romano, nocciole tostate e salvia

Cannellone di pasta fresca
ricotta ed erbette di campo, pomodoro datterino arrostito, Parmigiano e basilico

Il Secondo

Carciofo fondente alla romana
crema soffice di patate affumicate, Pecorino Romano, mentuccia e croccante di pane alle erbe

Il Gran Finale

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

Wedding Cake personalizzata

Beverage

Vini del Lazio selezionati in abbinamento alle portate
Acqua naturale e frizzante
Caffè
Amari, limoncello, genziana, ratafià e distillati