



## Principessa Francesca

Prezzo:100,00€

### APERITIVO E ANTIPASTI A BUFFET

Salumi della tradizione con salame e pancetta di nostra produzione, mortadella e prosciutto di Parma con piadina Romagnola e squacquerone.

Finger food di cous cous con verdure dell'orzo profumato al basilico e pancetta croccante.

Girello di vitello freddo accompagnato da salsa tonnata e misticheria di verdure.

Roast-beef di manzo all'inglese adagiato su un letto di rucola e pomodorini datterini, scaglie di grana con stagionatura ventiquattro mesi.

Percorso di formaggi del territorio: Pecorino di Pienza, formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone,

Pecorino dei colli Bolognesi, Parmigiano Reggiano del consorzio vacche rosse stagionato ventiquattro mesi, in abbinamento di nostra produzione, composta di fichi caramellati, marmellata di arance amara e miele millefiori proveniente da un apicoltore biologico.

Bocconcini di mozzarella di bufala e prosciutto crudo San Daniele con vinaigrette su letto di insalatina di stagione, noci e aceto balsamico.

Soufflé monoporzione di zucca della nostra Azienda Agricola con spuma di parmigiano e chips di pancetta.

Tartare di scottona finger food con pomodoro concassè, tropea dolce e capperi con emulsione alla senape.

### PRIMI PIATTI

Cappellacci di zucca violina, accompagnati da guanciaie affumicate di Sauris ed erba cipollina.

Fagottini di pasta fresca, farciti con pere Abate leggermente scottate e ricotta di pecora, su crema delicata di taleggio e semi di papavero.

Saccottini di crespella con asparagi verdi di Altedo, crema di latte e Parmigiano e leggera salsa alla carbonara.

Lasagne della tradizione gialla e verdi alla goccia d'oro, con fontina stagionata, prosciutto cotto e porcini spadellati.

Sorbetto.

## SECONDI

Carrè di maialino cotto a bassa temperatura e glassata con miele d'acacia e vellutata al rosmarino.

Millefoglie di vitello alle erbe aromatiche con zucchine di stagione, pomodoro fresco e provola affumicata.

Tagliata di filetto di Scottona alla brace su letto di rucola e scaglie di Parmigiano (24 mesi).

Prosciutti di suino arrostito alle erbe aromatiche con salsa di cottura, servito intero e tagliato a vista.

Contorni di patate al forno e verdure alla griglia.

## DESSERT E BEVANDE

Composizione di frutta fresca.

Buffet dolci.

Prosecco per accompagnare la torta nuziale.

Caffè.

Amari.

**Dal menù è possibile scegliere 2 primi e 2 secondi.**