



WEDDING MENU PASSEGGIATA NELL' AGRO PONTINO

Prezzo: 90,00€

Aperitivo di Benvenuto dalla Casa...

Bollicine Millesimate in boules con ghiaccio

Cocktail analcolico alla frutta

Acqua naturale e frizzante da 1 lt

Baci di riso alla carbonara.

Arancini mignon alla Norma.

Chips

Olive casarecce

Passeggiata ed apertura del buffet di antipasti oppure al piatto

Mozzarella ciliegine di bufala locale.

Torta rustica con scarola ripassata e Salsiccia Nostrana.

Torta brisee con prosciutto cotto affumicato e provola di Amaseno.

Zucchine e melanzane alla griglia.

Tagliata di formaggi dell'Agro Pontino, con composte ai fichi, frutti di bosco.

Composè di prosciutto crudo di Bassiano.

Porchetta calda su tagliere in bellavista tagliata al momento dal macellaio.

Focacce calde che accompagnano....

Sfizio di Primo Piatto spadellato live

Chicche Artigianali di Patate alla Amatriciana con guanciale di Bassiano e pecorino Romano.

Variante:

Strozzapreti al profumo di Zafferano locale, salsiccia a punta di coltello e asparagi locali.

Variante:

Trofie artigianali con zucchine romanesche, guanciale croccante e datterini scottati.

Specialita' di Secondi Piatti

Coscio di Vitello al forno cotto a bassa temperatura, tagliato live.

Variante:

Rotolo di maiale brado alle prugne su crema di patate al rosmarino selvatico.

Variante:

Straccetti di scottona locale con insalatina di ~~proppa~~ ^{proppa}, scaglie di Parmigiano e fragole favetta prod.

Contorno:

Insalata croccante con mele e arance.

Variante:

Cicorietta locale ripassata aglio, olio di Sonnino e peperoncino.

Variante:

Verdurine pastellate fritte.

Frutta

Coppe di fragole favetta prod. propria.

o

Tagliata di frutta fresca di stagione.

Dolce...

.....da concordare.....

Acqua naturale e frizzante da 1 lt

Coca cola e aranciata fanta

Vino in bottiglia rosso merlot in purezza e bianco trebbiano tutto della cantina Sant'Andrea 12,5 vol

Amari e caffè