



Menù Fortezza

Cocktail di Benvenuto

Prosecco, Analcolici alla frutta
Succhi di frutta: a scelta
Coca-cola e Aranciata
Acqua minerale naturale e gassata
Voulevant e barchette di pasta brisè con gusti assortiti
Rustici di sfoglia misti
Due finger food freddi a scelta

Antipasto

Salumi (da scegliere 4 dalla nostra selezione):
Prosciutto crudo di Norcia al coltello (da 50 persone)
Capocollo
Lombello Umbro
Salsicce secche
Salamella umbra
Coppa con arancia
Selezione di formaggi (da scegliere 5 dalla nostra selezione):
Ricotta di pecora
Treccia di mozzarella di bufala
Primo sale (olive nere e peperoncino, olive Verdi, pistachio, noci)
Caciotta rustica
Pecorino amabile morbido

La selezione di formaggi sono accompagnati con marmellate, miele e mostarde.

Isola del Fritto: (4 tipologie da scegliere) Sfizi a scelta: mini supplì con pomodoro e mozzarella, crocchettine di melanzane, frittelline patate e rosmarino, crocchettine di spinaci, arancini con piselli e zafferano, fiori di zucca, salvia.
Strapazzata uova e tartufo nero
Strapazzata cacio e uova
M'brecciata (mix di legumi umbri)

Barbazza con salvia e aceto

Angolo del pane: Assortimento di Pane bianco, pani speciali, e focacce

Primi piatti (due scelte)

Bauletti di bufala con pomodoro fresco e basilico

Cappello del prete ai 4 formaggi e pere con crema di taleggio e scaglia di mandorle o pistacchi

Cappello del prete ai 4 formaggi in salsa aurora e noci

Ravioli Verdi con crema al pecorino e pachino fresco

Paccheri con ragù bianco di Chianina con granella di pistacchi

Risotto con fiori di zucca e guanciaie (in base alla stagionalità)

Risotto al tartufo

Ciriola con il tartufo

Casarecce salsiccia e fiori di zucca

Secondo piatto

Filitto di vitella con crema di porcini

Pancia di vitella porchettata con cottura a bassa temperatura e demi-glace

Medaglione di maiale con crema di ceci e tartufo

Tagliata di black angus alla francese con gusti assortiti

Flan di patate e broccoli baresano su crema al pecorino romano (vegetariano)

Tortino di patate e porcini su crema al parmigiano reggiano (vegetariano)

Il contorno (due scelte)

Patate arrosto

Patate duchessa

Insalata mista

Cicoria ripassata

Dessert e bevande

Torta Nunziale (da scegliere)

Tagliata di frutta

Buffet di dolci (da 3 a 5 gusti da scegliere con il pasticciere)

Espresso e decaffeinato

limoncello, amaro d'erbe, liquirizia, genziana

Acqua naturale e frizzante in vetro

La Fortezza Alta

Prosecco e Spriz

Coccola, aranciata e analcolici alla frutta

Vino bianco Greghetto Umbria cantina Colle Uncinano

Vino rosso dei monti cantina Napolini 1 bottiglia ogni 2 commensali)