



## Menu matrimonio mare

### Aperitivo di benvenuto

Prosecco, Bellini, Campari, Aperol, Martini Dry e Martini classico, Succo d'arancia, d'ananas, di pompelmo,

### Antipasti

Angolo del pastore: Pecorino stagionato in grotta, Formaggio alla vinacce, Formaggio invecchiato in foglie di noci, Formaggio alla salvia, Formaggio di pecora ai funghi porcini, Formaggio al tartufo,

Mozzarella di bufala, Ricottine al miele,

Angolo del rustico: Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana, Prosciutto dolce al taglio con melone, Speck al limone e grani di pepe nero, Coppa di testa all'arancio, Salame di cinghiale,

Salame di cervo, Spianata romana piccante, Salame corallina, Salamella napoletana, Focacce al rosmarino,

Angolo del pescatore: Moscardini al pomodoro, Salmone marinato all'arancio Cocktail di gamberi, Cozze al vapore Alici marinate, Insalata di polpo e patate, Capriccio di mare all'olio della sabina,

Gamberi di Sicilia al brandy, Carpaccio di pesce spada,

Angolo dei fritti: Fritti in pastella Misto di vegetali in pastella Arancini al ragù, Mini calzoni, Olive Ascolane, Fiori di zucca, Crocchette di patate, Filetto di baccalà in pastella, Fiori di zucca in pastella

### Primi piatti

Risotto alla crema di scampi

Ravioli ricotta e spinaci con pachino, rucola e burrata

### Secondi piatti

Filetto di spigola al radicchio

Gamberoni al brandy

Bocconcini di manzo al limone

Contorni: Parmigiana di zucchine e patate al forno

### Dessert e bevande

# Le Delizie Della Sabina

---

Torta nuziale

Angolo del dolce: Panna cotta al cioccolato, Pirottini, Mignon, Sfogliatelle napoletane, Torta di pera e ricotta, Torta foresta nera, Torta al pistacchio, Mimosa alle fragole, Mimosa al limone

Frutta fresca di stagione

Open Bar: Acqua minerale, vini, bibite, caffè e digestivi