



Menu wedding 2024

Prezzo:100,00€

Welcome

Servito a giro braccio

Bollicine, aperol spritz, campari spritz, estratti di frutta

Acqua naturale e gassata

Vol au vent con salsa rosa e gamberetti

Macarons salati con spuma di robiola e salmone al lime

Capresine allo stecco con ciliegina di bufala, pomodorino ciliegino e foglia di basilico

Crostini dorati con lardo di colonnata, miele e pinoli tostati

Bignoline con mascarpone e tartufo

Gran buffet degli antipasti

Il bar

Bollicine, vino bianco, vino rosso

Aperol & campari spritz

Hugo, americano

Estratti di frutta

Acque aromatizzate

Sparkling drinks

La friggitoria

Melanzane, zucchine e peperoni in tempura alla curcuma

Selezione di supplì: alla romanità, cacio e pepe, alla nduja

Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di lattarini, calamaretti puntillas, zeppole di bianchetti

Dal pescatore

Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa

Polpo rosticiato con pomodorini, olive nere di gaetaux e patate
Carpaccio di pesce spada con ciliegine di bufala e zest di lime
Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi
Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure mediterranee
Carpaccio di polpo al pistacchio di bronte
Insalata di fagioli cannellini con calamari e timo

Dal casaro

Mozzarella di bufala d. O. P. Italiana con pomodorini pachino profumati al basilico
Ricottine di bufala fresche aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero
Finger food di stracciata con pomodorino confit bio
Caciottine toscane al tartufo, alle noci e al peperoncino
Scaglie di grana

Dal norcino

Taglio del prosciutto crudo stagionato alla morso
Tranci di focaccia bianca al rosmarino e olio evo
Salamino di cinta senese
Soppressa piccante calabra d. O. P.
Lonzino stagionato artigianale legato a mano
Mortadella bologna igp
Salsicette artigianali al coltello

Il forno

Selezione di focaccia con olio evo e rosmarino
Selezione di pane speziati e aromatizzati
Pane "carasau" sardo
Selezione di grissini piemontesi
Taralli napoletani e pugliesi

Dall'orto

Mini parmigiane di melanzane al profumo di basilico
Verdure mediterranee alla griglia con olio extravergine del frantoio
Carpaccio di zucchine con dressing al lime e menta
Assortimento di sottoli di verdure biologiche aromatizzate con spezie del territorio

Cous cous con verdure di stagione

Hummus di ceci al rosmarino

Pinzimonio con crudité di verdure

I tegami e padelle

“Al tegame”

Polpettine della nonna

Trippetta romana al sugo

Sautè di cozze con crostini

“Al flambè”

Tagliata di scottona con ananas al brandy

Uovo di quaglia al tartufo all’occhio di bue

Gamberoni flambati al grand marnier

I cocchetti

Zuppetta al cocchio di moscardini alla diavola

Zuppetta ceci, porcini e tartufo

Servito al tavolo

Due primi a vostra scelta

Ravioli di cernia con pomodoro datterino, zucchine romane e mazzancolle

Paccheri alla carbonara imperiale con guanciale, funghi porcini e tartufo nero degli appennini

Secondo con contorno a vostra scelta

Guancetta di manzo brasato al vino rosso e ginepro

Insalatina di spinaci freschi con noci e grana

Torta nuziale

Gran buffet di dolci

Monoporzioni al cucchiaino

Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini sbriciolate vari gusti

Pasticceria italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

Tortine

Caprese, cheesecake vari gusti sbriciolata al pistacchio

Mille foglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

Tagliata di frutta fresca di stagione

Openbar all'italiana

Caffè e selezione di liquori

La confettata

Selezione di confetti vario gusto

Rum, cioccolato & sigari

Varietà di sigari italiani ed esteri con selezione di rum e cioccolato

Vino bianco e vino rosso

Soft drink

Buffet aperitivo a la carte