



Il Priore

Aperitivo

Cocktail di benvenuto:

Spritz, Bellini, Prosecco Blanc de Blanc, succhi di frutta (ananas, pompelmo, arancia)

Aperol, Campari

Antipasti

Perle di melone di fondi con salsa al porto

Olive di gaeta marinate all'arancia

Sfoglie tiepide farcite

Mini sandwich farciti con mousse di caprino e frutta secca

Barchette di pasta brisée a fantasia dello Chef

Crostone di pane toscano con assortimento di salumi cubettati

L'angolo dei frittini in tempura: fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe, arancine mignon, olive

all'ascolana, tempura di zucchine, melanzane, funghi, peperoni, carciofi e salvia, pizzette fritte alla

napoletana, maltagliati al peperoncino, chicche di patate fritte, anellini di mare, calamaretti,

agoncelli, acciughe impanate, code di gambero

Buffet del fattore: selezione di formaggi stagionati e semi con mieli e mostarde, treccione di bufala

campana su letto di datterino giallo e rosso e foglie di basilico, primo sale del Colli reatini con salsa

di arancia amara e pistacchio, scaglie di Grana Padano alla mostarda d'uva, quenelle di ricotta di

pecora al cacao, ai pistacchi, alle nocciole con miele di castagno, gorgonzola dolce con mostarda

alle pere

L'angolo del contadino: primizie di stagione, grigliate e gratinate all'olio dei Colli Sabini, Gran plateau

di crudités all'olio EVO

Le delizie del salumiere: taglieri in bellavista con salumi di Norcia, corallina del territorio, salsicette

nostrane ombre, lonzino, salame artigianale reatino su pane carasau, prosciutto selezionato di

Amatrice tagliato a mano, con pane alle noci, alle olive e focaccia

L'angolo del mare: spigola marinata al basilico, mazzancolle alla Catalana, Insalata di mare all'olio dei

Colli Sabini, polpo alla cacciatora, salmone marinato ai pepi e rosmarino, finger di cous cous alle

verdurine croccanti e zenzero con tartare di mare

Abbazia di Sant'Andrea in Flumine

Primi piatti

Ravioli artigianali ripieni di spigola con gamberi e limone di Amalfi
Linguine "Pastificio Gentile" con pistacchio, pomodorini, pinoli

Secondi piatti

Nobile di manzotta al cannellino
Insalatina di campo con pompelmo rosa, noci e mele
Tortino di carote e spinaci

Dessert

Torta di cerimonia
Trionfo di pan di Spagna con chantilly e fragoline di bosco
Buffet di dolci: panna cotta al thè verde con pesche saltate al tanit di Pantelleria, pasticceria mignon assortita, frutta glassata al cioccolato, cornettone gigante in salsa di cioccolato e frutti di bosco, nocciotella cake, Charlotte alla frutta, delizia al pistacchio Torta ai frutti di bosco, creme brûlé, bellavista di monoporzione, tiramisù al gianduia, al cocco, coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly, torta caprese, bavaresi al caffè, alla pesca e melone, plateau di frutta composta in bellavista

Bevande

Open bar
Caffè espresso Illy classico e decaffeinato
Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto, Jefferson
Distillati: Grappe monovitigno, Whisky
Acqua liscia e frizzante
Un vino bianco di selezione: Traminer "Antonio Rigoni" o Chardonnay "Villa Chiopris" o Pinot Grigio "Antonio Rigoni"
Un vino rosso di selezione: "Merlot" di Antonio Rigoni o "Carmenere" di Antonio Rigoni o Morellino di Scansano "Irio"
Prosecco blanc de blanc
Moscato giallo artigianale