



A Taste of Our Cuisine - I Sapori della Nostra Cucina

Prezzo: 110,00€

Welcome to L'Olivo Cucina — the heart of our culinary experience at Poggio Paradiso. Our catering is created directly from our in-house restaurant, where we celebrate authentic Italian flavors, seasonal ingredients, and the beauty of simple, thoughtful cuisine.

Every wedding is unique, and our menus are fully customized around your preferences, style, and the season. The menu below is a sample of the dishes and experiences we love to create — a starting point for designing your perfect celebration at the table.

Benvenuti a L'Olivo Cucina — il cuore della nostra esperienza gastronomica a Poggio Paradiso. Il nostro servizio catering nasce direttamente dal nostro ristorante interno, dove celebriamo i sapori autentici italiani, gli ingredienti di stagione e la bellezza di una cucina semplice e curata.

Ogni matrimonio è unico e i nostri menù vengono personalizzati in base ai vostri gusti, allo stile dell'evento e alla stagione. Il menù qui presentato è un esempio delle proposte che amiamo creare — un punto di partenza per costruire insieme la vostra esperienza perfetta a tavola.

ANTIPASTI

Choice of One - Served with a Glass of Prosecco | A scelta – Accompagnata da un Calice di Prosecco

Prosciutto di Cinta Senese

Prosciutto di Parma

Carpaccio di Manzo

Selezione di Formaggi Italiani con Frutta di Stagione e Accompagnamenti

PRIMI PIATTI

Choice of One- - All Of Our Pastas Are House-Made | A Scelta – Tutte le Nostre Paste Sono di Produzione Artigianale

Tagliatelle ai Porcini

Maltagliati al Ragù di Manzo a Lenta Cottura

Gnocchi di Patate Soffici con Cozze Fresche e Limone

SECONDI PIATTI

Choice of Two - Served with House-Made Bread & Focaccia | A scelta di Due – Accompagnate da Pane e Focaccia Fatti in Casa

Tagliata di manzo alla griglia su rucola fresca, con scaglie di Parmigiano e olio extravergine d'oliva

Filetto di tonno scottato agli agrumi e alle erbe aromatiche

Spiedini di gamberi alla griglia, marinati al rosmarino e alle erbe aromatiche, accompagnati da aioli al limone

Melanzane al forno a lenta cottura, a strati con ricca salsa di pomodoro, Parmigiano e basilico fresco

DOLCI

Choice of Two Options - All House-Made | A Scelta di Due – Tutto Fatto in Casa

Tiramisu Semifreddo

Profiteroles

Zuppa Inglese

Gelato Artigianale con Frutta Fresca di Stagione