



## Matrimonio

Prezzo:130,00€

### PROPOSTA

Servizio offerto dalla nostra Azienda "ANTICA TENUTA DELLA FARGNA" in occasione del Vostro Evento

Gran Buffet di degustazione della "Fargna"

Servito All'interno della Storica Cantina o all'esterno nel Parco o nel "Viale dei Tigli" e Piscina.

#### Aperitivi di benvenuto

Bollicine

Vino fermo Bianco

#### Buffet

Angolo dei fritti pastellati,

Angolo dei formaggi umbri,

Angolo della norcineria e del prosciutto tagliato a coltello,

Angolo delle insalatine fresche (farro, orzo, ecc...),

Angolo del panettiere, prodotto con farina di nostra produzione

Angolo del Pinzimonio, verdure di stagione servite con olio EVO e verdure di nostra produzione; panzanella e pappardelle al pomodoro finger food

Angolo delle bruschettine sfiziose

#### Piatti Principali a scelta

Pici tirati a mano con sugo all'aglione / o ragù bianco di chianina;

Pasta fatta in casa ripiena condimento a scelta; Tagliatelle fatte in casa con sugo a scelta (lepre/cinghiale ecc.); Gnocchetti al tartufo pregiato (\*);

Gnocchi di patate gluten free con pesto di rucola, mandorle e pomodorini secchi (vegan e gluten Free)

Pasta Fredda con verdure di stagione;

Ravioli di porcini e patate allo zafferano e pistacchi (vegetariano)

# Antica Tenuta della Fargna

---

Risotto al tartufo, noci e taleggio con gocce di aceto balsamico (vegetariano e gluten free)(\*)

Parmigiana di Melanzane (vegetariano e gluten free)

Tortelli al pecorino e cinghiale al tartufo nero pregiato (\*)

## SECONDI

Bocconcini di cinta alla toscana;

Arrosto di vitello in salsa e pomodorini secchi;

Arista di maiale speziata al forno;

Grigliata Mista della Fargna;

Peposo di vitello al Gamay del trasimeno con crema di patate al limone;

Pancia di maiale alla birra, radicchio, patate;

Pollo in casseruola allo zafferano con verdure stufate e riso basmati;

Cinghiale Brasato al Dragoncello con ginepro e verdure di stagione;

Filetto di maiale brado al pepe verde con riduzione al balsamico e verdure;

**Tutti i secondi piatti saranno serviti con verdure di stagione se non specificato nel piatto stesso.**

**Vino bianco e Rosso del territorio proveniente da aziende agricole locali, acqua naturale e**

## PROPOSTA ECONOMICA

### OPZIONE A

Prezzo riservato, a persona, con Aperitivo di Benvenuto Buffet 1 primo piatto principale a scelta 1 Secondo piatto principale a scelta e bevande € 130,00

### OPZIONE B

Prezzo riservato, a persona, con Aperitivo di Benvenuto Buffet 2 primi piatti principali a scelta 1 Secondo piatto principale a scelta e bevande € 150,00

### OPZIONE C

Prezzo riservato, a persona, con Aperitivo di Benvenuto con servizio stuzzicherie Buffet 2 primi piatti principali a scelta 1 Secondo piatto principale a scelta Con un piatto principale al tartufo nero pregiato o porcini o zafferano e bevande

€ 180,00

Prezzo di lista del coperto. Esclusi tutti i servizi a consumo escluso il Bar e il Caffè per tutta la durata del ricevimento. Esclusi tutti i servizi a consumo escluso il Bar e il Caffè per tutta la