



Menù Universo

Cocktail di Benvenuto

Prosecco

Aperol Spritz, Campari Spritz, Blue Gin Tonic
Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)
Aperol, Campari, Martini rosso

Acqua aromatica al lime, cetriolo e menta
Perle di melone di Fondi

Olive di Gaeta marinate all'arancia
Fragolotti e uva bianca su ghiaccio
Shortini di gamberi in salsa guacamole
Stecchinati di salmone e ananas
Maritozzi salati al caprino erborinato

L'Angolo dei Frittini in Tempura

Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Suppli classici, alla carbonara, cacio e pepe, amatriciana e alla gricia
Olive all'ascolana tradizionali e al tartufo
Tempura di zucchine, melanzane, funghi, peperoni, carciofi e asparagi
Cremini marchigiani
Maltagliati al peperoncino

Buffet del Fattore

Selezione pecorini della penisola tagliati a vista
con mieli confetture e mostarde
Treccione di bufala campana
su letto di datterino giallo e foglie di basilico
Figliata su ciliegino rosso
Treccia di bufala affumicata su pomodoro casalino verde
Quenelle di ricotta di bufala al cacao, ai pistacchi e alle nocciole

L'Angolo del Contadino

Tiella gaetana con scarola
Zucchine alla scapece, melanzane brulè
Insalata di pomodori secchi
Cruditè di stagione all'olio evo
Giardiniera artigianale

Le Delizie Regionali

Paccherotti farciti cotti al forno
Focaccine alla carbonara, cacio e pepe, amatriciana e alla gricia
Stecchinati di parmigianine fritte
Spiedini di pesce del tirreno con vinaigrette al lime
Arrosticino di carni bianche in salsa piccante al miele e timo
Tempura di baccalà con maionese allo zenzero
Prosciutto di Bassiano tagliato a mano
con melone di Fondi e fichi freschi
Focaccia, pane casareccio e pane carasau

Fusion Mode
Mini tacos farciti con insalatina greca
Tacos di mais ripieni di lattughino,
salmone e stracciata pugliese
Stecchinato di gambero fritto con Mayo allo zenzero
Mini bao ripieni di verdure al wok e soia
Mini bao con Caprese
Poké di bruschettine miste con burrata e alici, crema di funghi,
mousse ai carciofi, pomodoro e basilico

Servizio a Tavola

Primi piatti

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

Secondo piatto con contorni

Guanciola al cannellino di Frascati e olive nere
Insalatina di campo con pompelmo rosa, noci e mele
Patate sabbiose al rosmarino

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, mini cannoli, baba mignon e aragostelle
Torta alla frutta fresca, Crostata alle fragole
Delizia ai lamponi e cioccolato, Creme brûlée
Bellavista di monoporzione, Tiramisù al gianduia e al cocco
Coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly
Torta Caprese, Bavaresi al caffè, alla pesca e melone
Gran Plateau di frutta composta in bellavista

Open Bar

Caffè espresso Illy intenso e decaffeinato

Villa Monte d'Oro

Amari: Amaro del Capo, Unicum, Averna

Liquori: Limoncello, Mirto

Distillati: Grappe monovitigno, Whisky