



Esempio menù

Antipasto a isole

Angolo rustico: tagliere di formaggi del Montefeltro, scaglie di parmigiano, Norcineria della Villa (prosciutto Carpegna, capocollo, lonzino, guanciale, salame nostrano), piadina, cosciotto di maiale al forno a legna Dall'isola dei fritti: cartocchini di pesce (calamari, gamberi, sardoncini), mozzarelline panate, olive farcite, verdure pastellate, involtini, arancini di riso, panzerotti

Angolo sfizioso: salmone all'aneto, gamberi con riso venere, spada marinato agli agrumi, ricci di salmone al pepe, insalatina di mare con verdure croccanti, tortino di polipo e olive, dentice pendolini e basilico, conchiglia con ostriche a crudo, braciere di pesce con cottura a vista, filetto di manzo in carpaccio di verdure, speck e melone, quenelle di ricotta e noci, involtini di bresaola e robiola, suprema di pollo ai pinoli, roast beef alla senape, tacchino al curry, orzotto alla verdurine, insalatina di funghi con grana e sedano

Dall'isola dei salati: crostini alle verdure, sfogliatine al prosciutto e spinaci, torte rustiche, pizzette

Primi piatti

Risotto champagne e fragole

Lasagnetta al ragù antico

Secondi piatti

Coniglio alle olive taggiasche con melanzane alla vesuviana

Tagliata di chianina in riduzione balsamica con patate sabbiose

Dessert e bevande

Torta nuziale

Buffet di frutta con fontana di cioccolata

Caffè

Distillati