



## Menu Tartari Catering

### Aperitivo

Coni salati con mousse di pecorino e pere, verdure colorate e primo sale

Medaglioni con ovetto di quaglia e cacciagione

medaglioni con pat  di fegato e cicoria

Tartelette di bris e' con Spinosini al tartufo

Cremini con uvetta marinata al Varnelli

Olive all'ascolana classiche con carne

Spiedini con funghi e pecorino

Piccoli ravioli ripieni di spinaci e taleggio

Fiori di zucca, porro, salvia, fiori di sambuco, carote

Prosciutto di Norcia al coltello con frittelle di pane

Ciauscolo Passamonti

Salame di Fabriano affinato in vinacce di Lacrima di Morro D'alba

Bocconcini di bufala con pachino e crema di basilico

Ricotta affinata in Grotta con confettura di peperoni

Stracciatella di bufala e battuto di fragole s 

Frittatina al tartufo nero di Norcia

Salmone selvaggio marinato agli agrumi

Carpaccio di tonno vinaigrette ai lamponi e frutti di sottobosco Spada con ricci di sedano mandorle

croccanti

Ostriche in ghiaccio

### Primi piatti (buffet)

Risotto ai crostacei con salsa al verdicchio, zucchine e fiori di zucca

Gnocchetti alla parigina con crema al gorgonzola gratinati al forno

Timballo di tagliolini di Campofilone in crosta di melanzane con salsa di pomodoro e basilico

Ravioloni fatti a mano con burrata e zucca mantecati con crema allo zafferano

### Secondi piatti (buffet)

# Castello di Rocca d'Ajello

---

Filetto di vitellone in crosta morbida con salsa ai tre pepi e cuori di carciofi alle erbe  
Coscio di maiale “Marca Marchigiana igp” con salsa al cognac e cipolline borlettane caramellate

Branzino al cartoccio con patatine al forno

Zucchine gratinate con crema di patate

Pomodori al forno con pesto di prezzemolo

Insalate assortite

Dessert e bevande

Vini

Bianco: Passerina Vigor Umani Ronchi

Rosso: Rosso Piceno Villa Forano

Wedding cake: millefoglie con fragoline

Dolce di crema amarena caldo

Savarin con zabaione alla panna

Bavarese alle fragole

Semifreddo di gianduia con croccante di nocciola e salsa calda al rum

I “mini”: ricotta e pera, tiramisù, chantilly ai lamponi, pistacchio-pistacchio

Composizione di frutta con gelato di crema alla vaniglia e gelato di limone

Passito di Pantelleria

Moscato Naturale d’Asti

Trento Brut Metodo Classico Millesimato Altemasi