



Pacchetto Essenza 2025

Prezzo:140,00€

Antipasto a Buffet

Panzerotto fritto (mozzarella , fior di capperi e pachino)

Mini calzone di sfoglia al prosciutto e formaggio

Focaccia pugliese condatterino

Torte al testo ripiene

Frittelle olive e peperoni

Mini muffin alle verdure

Guanciotte broccoli e salsiccia

Selezione di Salumi

Prosciutto di Norcia alla morsa 24 mesi dop

Capocollo umbro

Salame tipo Napoli

Ventricina piccante su pane tostato

Finocchiona

Schiacciata romana

Selezione di Formaggi

Caciottina d'alpeggio

Primosale

Pecorino di Pienza

Petali di ricotta con semi di papavero

Pecorino martano con miele di castagno

Ovoline di bufala campana

Stracciatella di mozzarella al pesto con pachino confit

Assortimento di marmellate, miele e frutta abbinata

La Frittura

Preparazione a vista

Mozzarella in carrozza - Crema fritta

Mozzarelline panate

Mini supplì di riso

Mini arancini

Mini crocchette

Mini supplì di cacio e pepe – Mini supplì di carbonara

Melanzane – Peperoni – Zucchine - Salvia

Panella siciliana di ceci

Lo showcooking

Caciocavallo impiccato con le sue salse

Pinza gastronomica farcita: margherita classica, bufala e salsiccia, scamorza e prosciutto

Maritozzetti gastronomici farciti: zucchine lime e menta, primosale e melanzane marinate, burrata e alici del Cantabrico

Angolo Vegetariano e di terra caldo

CousCous con le verdure

Veli di melanzane marinate all'aceto di mele

Pancetta di Cinta Senese laccata all'harissa a kebab su caponata di verdura

Zucchine marinate all'extravergine

Frittatina gentile al tartufo in bellavista (Preparazione a vista)

Assortimento di Pane Laziale

Primi piatti (due a scelta)

Cortecce con battuto di cinta, funghi porcini e stracciatella di bufala

Scigno di parmigiano con maccheroncini alla provenzale

Gnocchi ripieni di formaggio al tartufo eugubino

Bauletto di crepes con porcini e asparagi

Strigoli all'ortolana con lamelle di ricotta marzotica e datterini

Scialatielli con asparagi, guanciale e mollica croccante aromatizzata all'origano

Carbonara di porcini

Foglie d'ulivo con salsa di datterini freschi, fiocchi di basilico e stracciatella di bufala

Orecchiette con fonduta di taleggio e maggiorana

Secondi piatti (uno a scelta)

Guancia di vitella con cremolata di prezzemolo e limone

Tagliata di filetto in salsa balsamica al rosmarino e timo

Suprema di faraona al ginepro

Tagliata di Black Angus al vino rosso, con cipolline e frutti di bosco

Medaglione di vitello con fonduta di formaggio e nero di Norcia

Petto di vitello alla fornara con salsa di mirtilli

Lombatina al Rubesco e cipolline caramellate

Coscio di Cinta Senese al finocchietto selvatico

Dessert e bevande

Torta Nuziale

Gran Buffet di delizie dolci

Sacher viennese

Tiramisù

Crostata con marmellata di albicocche, mele e lamelle di mandorle

Millefoglie al caramello

Semifreddo al caffè - Semifreddo allo zabaione

Semifreddo al cioccolato bianco caramellato - Assortimento di semifreddi alla frutta

Caprese con fiocco di panna

Cheese cake

Finger food: panna cotta con frutta e crumble, ciambelline glassate al limone e al cioccolato

Trionfi di Frutta al Ghiaccio

Caffè

Distillati e Amari

Ballantines, J& B, Glen Grant, Johnny Walker, Grappe assortite

Limoncello di Sorrento, Averna, Montenegro, Lucano

Vini DOC

Selezione Mencarelli Group

Spumante Cellarius Berlucchi

Prosecco

Succhi

Spremute

Acqua minerale

Bibite varie

AperolSpritz