



Menù

SERVITO

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco

PUCCINI (Prosecco doc e succo di mandarino)

ROSSINI (Prosecco doc e purea di fragole)

Aperitivo analcolico

Succhi e polpa di frutta

Soft drink: Chinotto, Arancia rossa "Lurisia", Coca Cola, Aranciata Acqua con e senza bollicine (Aromatizzata)

ACCOMPAGNATO DA...

Variazione di mini-supplì di nostra produzione:

"Classico, Rapa rossa e erborinato, Zucca e guanciale"

Pollo marinato agli agrumi

Olive ascolane

Mini bruschettine assortite

Focaccine al pomodoro

Mini tramezzini

Croissant salati farciti

Rustici di nostra produzione

Mini caprese scomposta al bicchiere con stracciatella di bufala e pomodorini essiccati in casa

Cous cous di verdure croccanti al bicchiere

Cantosfera al bicchiere "rivisitazione secondo la nostra interpretazione del riso alla cantonese"

Parmigiana di melanzane al bicchiere con stracciatella di bufala e salsa al basilico





SI PASSA A TAVOLA

ANTIPASTO

UNO A SCELTA TRA I SEGUENTI:

Antipasto all'italiano con salumi di nostra produzione e formaggi accompagnato di centrotavola
Tortino di parmigiana su letto di pesto e mozzarella di bufala

PRIMO

UNO A SCELTA TRA I SEGUENTI:

Calamarata acqua e farina con crema di zucca, zucca croccante, guanciale affumicato croccante e pecorino
Raviolo artigianale di ricotta e spinaci in salsa di pomodorini e basilico con zest di limone biologico
Mezze maniche di gragnano all'Amatriciana
Gnocchi di nostra produzione con pomodorino datterino, basilico e pinoli tostati
Orecchiette con radicchio, gorgonzola e noci
Risotto oppure orecchiette con asparagi selvaggi e guanciale croccante
Risotto radicchio e speck
Mezze maniche di Gragnano al ragù di cortile

SECONDO

UNO A SCELTA TRA SECONDO E CONTORNO TRA I SEGUENTI:

Collo di suino cotto a bassa temperatura e la sua salsa
Arrosto di vitellone cotto a bassa temperatura e la sua salsa
Pollo disossato alla livornese
Polpette alla cacciatora o al sugo
Patate al forno al profumo di rosmarino
Cicoria ripassata in padella
Funghi trifolati con pomodorini
Broccoletto ripassato in padella
Tris di verdure gradinate



BUFFET FRUTTA E DOLCI

Tagliata di frutta
Frolle con frutta
Mini bigne
Cubo di cacao
Mini Tiramisù
Variazione di dolci al bicchiere
Crostata di farro con marmellata di visciole

TORTA DA CONCORDARE

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

Classico e Decaffeinato
Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca
Amari e Distillati (secondo la Nostra Selezione)

Vino Bianco “Falanghina”

Vino Rosso “Aglianico”

Acqua con e senza bollicine

MENÙ BAMBINI

Antipasto prosciutto e mozzarella
Pasta al pomodoro
Cotoletta panata e patatine fritte