



## APERITIVO DI BENVENUTO

- Prosecco
- Puccini  
(prosecco doc e succo di mandarino)
- Rossini  
(prosecco doc e purea di fragola)
- Aperitivo analcolico
- Succhi e polpa di frutta
- Soft drink
- Acqua con e senza bollicina aromatizzata

## ACCOMPAGNATO DA...

- Variazione di Mini Supplì di nostra produzione  
"Classico, Rapa Rossa e Erborinato, Zucca e Guanciale"
- Mini polpette di melanzane
- Coscia di pollo marinato agli agrumi con panatura croccante
- Crochetta di patate con cotto e provola
- Mini Hamburger Sfera con pomodoro, mayo e insalata
- I nostri rustici fatti in casa

## A SEGUIRE AL BUFFET

- Treccia vaccina accompagnata su letto di rucola pomodorini e basilico
- Figliata di bufala su letto di insalata e pomodorini
- Selezione dei nostri formaggi artigianali
- Mini ricottine di bufala con frutti di bosco e colatura miele e noci
- Caprini aromatizzati" paprica dolce, curcuma, semi di papavero"
- Brie infornata con colatura di miele e noci
- Selezione dei nostri salumi artigianali
- Prosciutto crudo accompagnato da melone e focaccine al rosmarino
- Rustica di nostra produzione con broccolo romanesco e salsiccia
- Insalata russa di nostra produzione con pollo bio
- Involtini di melanzane alla siciliana con "scorza d'arancio, pane essiccato, provola affumicata"
- Torta di uovo con il nostro orto stagionale
- Insalata di farro antico con prosciutto di praga croccante, fagioli neri, mango, zeste di lime e pepe cube
- Tortino di melanzane parmigiana con stracciatella di bufala e basilico
- Vellutata di piselli al bicchiere con anello di cipolla dolce e guanciale croccante
- Variazione di pane a lievitazione naturale

## I PRIMI (UNO A SCELTA)

- Mezzi rigatoni freschi con zucchine croccanti, 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 radicchio e speck
- Casarecce acqua e farine fresche al ragù di cortile con profumo di cannella e pecorino
- Fusillone in salsa di pomodoro al basilico, melanzane croccanti e ricotta salata

## I SECONDI (UNO A SCELTA)

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

## UN PO' DI FRUTTA E DOLCI

- Tagliata di frutta
- Frolle con frutta
- Mini Bigne
- Variazioni di torte
- Mini Tiramisù al bicchiere
- Variazione di dolci al bicchiere
- Crostata di farro con marmellata di viscole

## L'ANGOLO DEL CAFFÈ

- Classico, Decaffeinato
- Accompagnato da Piccola Pasticceria Secca
- Amari e Distillati. Secondo la nostra selezione

## TORTA

Vino Bianco Vino Rosso



*Location 511*

## UN'ANTICA AZIENDA AGRICOLA TRASFORMATA

Una azienda agricola trasformata nel tempo che mantiene lo stile country offrendo al contempo gusto ed eleganza.

Un loft semi industriale in aperta campagna, ogni singolo elemento della location, dagli spazi interni al giardino, è interamente curato con attenzione e ricerca.

Vi stupirete di trovarvi di fronte a un contesto interamente progettato per accogliere eventi country e raffinati.