



Pacchetto

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
Crocchetta 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
Involtilini 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 visciole

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.