


 menù **INCA**
APERITIVI

- ◆ Prosecco con julienne di fragole ◆
- ◆ Triskelis Cocktail alle rose ◆
- ◆ Cocktail a scelta (*secondo stagione*) fra: ◆
- ◆ Mimosa, Tiziano, Rossini o Bellini
- ◆ Succo di arancia, ananas e frutti tropicali ◆
- ◆ **Piccoli finger food caldi e freddi**

ANTIPASTI A BUFFET
L'angolo dei frittini a vista al cartoccio

- ◆ Verdure in tempura ◆
- ◆ Crocchette ◆
- ◆ Arancini ◆
- ◆ Polpettine di baccalà ◆
- ◆ Mozzarelline in carrozza ◆

L'angolo del rustico

- ◆ Tagliere con selezione di salumi italiani ◆
- ◆ Frittatine antichi sapori ◆
- ◆ Pizza al Taglio ◆
- ◆ Torte rustiche farcite ◆
- ◆ Parmigiana di melanzane tradizionale ◆
- ◆ Bruschettine con patè fantasia ◆
- ◆ Crostini di lardo stagionato, ◆
- ◆ formaggio di Fossa e aceto balsamico

L'angolo del norcino

- ◆ Prosciutto alla morsa con perle di melone e ◆
- ◆ salame al taglio con focaccia bianca

L'angolo dei formaggi

- ◆ Ricotta infornata al pesto di olive ◆
- ◆ e pomodorini secchi
- ◆ Pecorino della Sabina ◆
- ◆ Mozzarella e ovoline di bufala campana ◆
- ◆ con pomodorini, rughetta e basilico
- ◆ Caciottine alle erbe peperoncino e noci ◆

Il tutto servito con miele e mostarde di frutta artigianali
L'angolo vegetariano

- ◆ Verdure grigliate e gratinate ◆
- ◆ Verdure bollite ◆
- ◆ Peperoni arrostiti ◆
- ◆ Insalate dell'orto ◆
- ◆ Pomodori freschi ◆

Il tutto condito al momento con le salse preferite
(al limone, all'aceto, alla cipollina,
al balsamico, allo yogurt)

L'angolo della zuppa (una a scelta)

- ◆ Pancotto di verdure e baccala
- ◆ Pancotto al pomodoro
- ◆ Zuppa di orzo e legumi

SERVITO A TAVOLA
Primi

- ◆ Risotto giallo arancia e prosecco
- ◆ Tortelli di stracotto della Tenuta al pomodoretto e basilico

Secondo

- ◆ Millefoglie di scottona con funghi e robiola e patate gratinate
- ◆ Filetto di maiale scottato con salsa di olive nere, uvetta e pinoli con spinaci croccanti

BUFFET DI GOLOSITÀ E DI FRUTTA

- ◆ Semifreddo di caffè, meringhe ed amaretti con salsa alla banana
- ◆ Bavarese di albicocche al Moscato
- ◆ Torta di pesche e crema frangipane
- ◆ Torta cremosa al cioccolato
- ◆ Tiramisù tradizionale
- ◆ Crepes al Cointreau con fragole
- ◆ Savarin baba' con frutta fresca e gelato
- ◆ Trionfo di Frutta fresca
- ◆ Torta nuziale a vs. Scelta
- ◆ Brindisi
- ◆ Caffè e piccole dolcezze

VINI

Bianchi: Sauvignon Casale del Giglio o Pinot Grigio Rocca Bernarda

Rossi: Montefalco Rosso DOC Pennacchi o Shiraz Casale del Giglio

La presente proposta è un indirizzo per le Vostre scelte. Saremo lieti di guidarvi in un percorso gastronomico che possa soddisfare le Vostre aspettative.