

Menù Rosmarino

Welcome Cocktail

Cocktail alcolico;

*Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo;
Acque aromatizzate pesca e basilico, fragola e menta
Prosecco Superiore di Valdobbiadene;*

L'angolo dei fritti e dei rustici

*Verdure di stagione in pastella ;
Polpette di melanzane e pecorino ;
Arancini cacio e pepe;
Bocconcini di pollo ai cereali ;
Polpettine di salumi e formaggi fritte e dorate;
Quiche di ricotta e mortadella TGP;
Torta rustica vegetariana ;
Sfoglie ripiene di scamorza e zucchine;
Frittatine vario gusto*

Angolo dei formaggi

*Ricotta fresca Romana;
Fiore sardo di Pecora con miele ;
Stracchino fresco locale;
Treccione di bufala campana;
Pachino a ciliegine di fiordilatte
Angolo dei salumi
Spicchio di parmigiano Regiano Dop*

Angolo dei salumi

*Mortadella al pistacchio di Bronte,
Lonzino di Suino Nero ;
Capocollo di Suino Nero ;
Coppa di propria produzione ;
Salsicette di cinghiale ;
Spalla di Suino Nero ;
Soppressata Calabrese*

Servizio a tavola

*Ravioloni ripieni cacio e pepe con guanciale e nocciole tostate
Scialatielli pachino scottato, melanzane fritte e stracciatella di Bufala
Lombo di Suino Nero su spianata di Porcini con Patate e Bufala*

*Insalatina mista dell'orto
, Patate arrostiti al rosmarino*

Wedding cake

Trionfo di Millefoglie con chantilly, gocce di cioccolato e frutti di bosco freschi

Buffet di dolci

Crostatine di frutta fresca;
Piccole sfogliatelle di ricotta o crema ;
Mini babà napoletano ;
Bicchierini di crema chantilly al rum;
Mini panna cotta vario gusto ;
Mini cannoli siciliani al pistacchio e alla nocciola
Ciambelline fritte
Spiedini di Frutta

Liquori e distillati:

Amari, Limoncello, Acquavite, Caffè normale e decaffeinato, Spumante, Moscato

Vini Bianchi e Rossi di propria produzione

Acqua minerale naturale e gasata

Pane: bianco, integrale, alle noci, grissini al sesamo