

Menù Zafferano

Welcome Cocktail

Evergreen, Orange Champagne;
Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo;
Acqua aromatizzata alla pesca e basilico e fragole e menta
Prosecco Superiore di Valdobbiadene;
Sfogliatelle farcite al formaggio e spinaci; Panzerottini alla mozzarella;
Treccine di sfoglia alle acciughe;
Bicchierini di pasta brisè al formaggio e funghi

L'angolo dei fritti dello chef

Melanzane, fiori di zucca, carciofi, zucchine, peperoni, arancini siciliani, funghi
champignon; pizette pomodoro e basilico;
le spezie fritte dorate: salvia, menta e basilico;

Le delizie del fattore

Tartellette di pane francese tostato con pomodoro e basilico, con acciughe e provola, al
lardo di Colonnata e miele, alla crema di olive, ai carciofi, al patè di bosco, al patè di
fegatini; al tartufo

Angolo dei formaggi

Ricottine romane alle confetture di ortaggi
Caprini aromatizzati alle spezie mediterranee;
Mezzaforma di grana in bellavista
Primo Sale di Bufala,
Formaggio al peperoncino,
Ricotta romana fresca,
Formaggio al tartufo,
Formaggio al mosto ,
Pecorino di Pienza;
Burratine in foglia,
Treccione di bufala campana;

Angolo delle Tradizioni

Torte rustiche alle verdure di stagione,
Sfoglie di radicchio e gorgonzola
Zuiche ricotta zucchine e menta
Frittatina al tartufo
Caponatina di verdure alla siciliana

Angolo dei salumi

Prosciutto di suino Nero tagliato a vista ,
Corallina,
Salsicette di suino Nero,
Lonzino di suino Nero ,
Salamella di Calabria;
Salumi di cinghiale,
Facchinella al Balsamico
Bresaola della Valtellina
Zubo di mortadella con pistacchio

Angolo del casaro

Mini panini farciti a vista con porchetta di suino Nero di propria produzione

Servizio a tavola

Risotto al Prosecco con Asparagi e Pinoli croccanti in crema di Mascarpone

Ravioloni con bufala e pistacchio con vellutata di Pachino e croccante di Speck

Filetto di Manzo in salsa tartufata

Insalatina con pane tostato, capperi e pecorino

Wedding cake

Trionfo di profiterolle con chantilly

Buffet di dolci

Sacher Torte; Torta di frutta; Creme Brulè; Bicchierini di Panna Cotta al cioccolato, ai frutti di bosco e ai frutti tropicali, Foresta Nera Crostata con Pere e Cioccolato, Tiramisù; Crostata con crema e pinoli; Torta mimosa; Cantuccini; Ciambelline all'anice; Brutti buoni; Tozzetti Torta caprese; Crostata con crema e Frutta Semifreddo al cioccolato, semifreddo al limone e semifreddo alla fragola,

Spiedini di Frutta

Angolo delle Crêpes

Crêpes al Grand Marnier e al cioccolato

Angolo dei Sigari e Rum

Scelta di Sigari e sigarillos con Rum

Angolo del Brandy e Cioccolato

Pralinage di cioccolato e Scelta di Brandy

Angolo della bombetta e delle ciambelle

*Bombette fritte farcite alla crema; cioccolato; ricotta ; marmellata
Ciambelle fritte*

Liquori e distillati:

*Amari, Limoncello, Mirto, Acquavite, Whisky 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