



**Aperitivo di benvenuto servito all'arrivo degli ospiti**

Acqua minerale e con gas in caraffe di cristallo

Soft drink alla frutta fresca

Varieta' di succhi:

mela verde, pompelmo, arancia, ananas

**Aperitivi serviti a giro braccio dopo il rito**

Canape' con lame di verdure e senape

Voulevant con salsa tonnata e coda di gambero

Mini piadina con cotto e scamorza

Cous cous vegetariano con salsa piccante

Piccole parmigiane di melanzane su vellutata di reggiano

Polpettina di pesce su vellutata di pisilli e guanciale

**Angolo del beverage all'arrivo degli ospiti ai buffet degli antipasti**

Prosecco di Valdobbiadene "Cantina Ponte"

Aperol Spritz, Bellini, Mimosa guarniti con spiedini di frutta fresca

Campari Orange, Negroni, Martini cocktail

Varieta' di succhi:

mela verde, ananas, pesca, arancia rossa

(serviti in caraffe di cristallo)

Acqua minerale e con gas

(serviti in caraffe di cristallo)

**Tutti i cocktail saranno preparati al momento dai nostri Barman**

## **Buffet degli antipasti**

### **Buffet Rustico**

Scaglie di grana Padano stagionato nella sua forma;

Treccione di bufala campana DOP guarniti con pomodorini ciliegini e basilico fresco

Selezione di pecorini locali freschi e stagionati da 1 a 18 mesi accompagnati da miele e mostarde

Degustazione di ricottine aromatizzate alla parika e sesamo su letto di sale al rosmarino

Bocconcini di mortadella Bologna DOP, Lombetto Umbro IGP

Prosciutto al taglio con perle di melone Cantalupo

Salame corallino DOP, salamini di cinghiale, salame tipo Napoli tagliati al coltello

### **Buffet dei finger food sia di mare che di terra serviti in vetro e in porcellana**

Piccole capresi con olio al basilico;

Bicchieri con vellutata di ceci e cozze nostrane

Panzanella pugliese con pomodoro ramato olive di Gaeta e colatura di alici

Polpettine di vitellone con pomodoro San Marzano e fusa di Reggiano

Cilindro di zucchine ripieno con spuma di caprino alle erbarelle e crumble ai pistacchi;

Riso venere con broniose di verdure guarnito con gambero flambato al Brandy

Blinis di patate con ricciolo di salmone aromatizzato al sambuco

### **Cartocetti di fritto di terra e di mare a giro braccio**

Verdure di stagione pastellate, Arancini di riso siciliani,

panzerotti Napoletani, zeppole calabresi con erbe aromatiche

mini magnum croccante all'amatriciana,

fiori di zucca ripieni di bufala Campana e Alici di Cetara,

anelli di calamari dorati, filetti baccala' dorati allo zafferano

castello di  
torre alfinia



## **La cucina a vista**

Salpicon di pollo flambati al Brandy e rosmarino fresco

Crepes al pecorino in salsa di porcini

Gamberi all'arancio flambati alla vodka guarniti con semi di papavero

Uova fritte con lame di tartufo estivo

## **Buffet dei lievitati**

Bocconcini di pizza alla napoletana,

pizza Margherita e di focaccia olio, sale e rosmarino,

rotoli di pan brioche con edamer e cotto,

paninetti napoletani con ricotta e salumi,

pasta cresciuta ripiena di scarola olive taggiasche e alici,

assortimento di pani al sesamo, alle olive, alle noci

grissini croccanti al papavero

## **Buffet del mare**

Sushi futomaki con gamberi e ananas e con salmone marinato e avocado

Salmone Norvegese con finocchietto selvatico e agrumi

Alici nostrane marinate con aceto di mele e menta

Soppresata di polpo con ratatouille di patate e olive di Gaeta

Insalata di mare con crostacei molluschi e verdure croccanti

Spiedini di calamari e gamberi

Tartar di ricciola con maionese artigianale mais guarnito con riso soffiato al nero di seppia

castello di  
torre alfinia



## Il servito a tavola con servizio impiattato

### Primi di terra

Agnolotti di scamorza e melanzane con pomodorini del Vesuvio olive di Gaeta e olio al basilico

Raviolo di patate mantecato con porcini e guanciale croccante su vellutata di spinaci guarnito con fusa di pecorino

Raviolo cacio e pepe su specchio di amatriciana e fusa di pecorino

Riso carnaroli con erbarelle e tartufo mantecato in forma di reggiano

Pacchero farcito con ragu' di magro su vellutata di San Marzano e pesto di basilico

Turbantino di pasta sfoglia con cuore di coniglio su vellutata di patate al rosmarino guarnito con pomodoro fritto

Strigoli con pesto di Genovese estivo e lardo di colonnata

Chicchette con asparagi guanciale e concasse' di pomodoro ramato guarnito con filange' di porro croccante

Orecchiette di acqua e farina con salpicon di pancia fresca e bronise di verdure e salsa di zafferano

### Primi di Mare

Risotto allo zafferano con crudo di gambero rosso Sicilia guarnito con burrata di Andria

Chicchette alla carbonara su ragu' di pescato fresco guarnito con filetto di triglia

Raviolo aperto con pescato fresco su guazzetto di ciliegino e gambero

Riso vialone nano mantecato con scampi e bronise di zucchine guarnito con pomodorino confit

Mezzi picci al basilico mantecati con pescatora e crema di porro

Strigoli ai frutti di mare con battuto di olio al basilico

Garganello con chiffonade di zuccina vongola verace e bottarga

Tagliolino al nero di seppia con colatura di alici di Cetara capperi pomodoro secco e tarallo di Agerola

Triangoli di spada in salsa di limone di Amalfi su ragu' bianco di verdure guarnito con pomodoro fritto

Gnocchetto sardo con asparagi e capesante guarnito con moscardino croccante alla curcuma

Fagottino di crespella con cuore di gambero rosso Sicilia burrata di Andria su vellutata di zafferano

Panzarotti ripieni di ricotta e agrumi saltati con ragu' di pescatrice su specchio di piselli guarnito con zesta di arancia e cialda croccante di olive tagiasche

## **Il servito a tavola con servizio impiattato**

### **Secondi piatti di terra**

Parmigiana di filetto con bufala e melanzane su caponatina estiva alle erbarelle e cialda croccante

Rolle' di coniglio leprino viterbese con cacio cavallo capocollo e olive nolghe

Suprema di faraona farcita al tartufo estivo guarnito con quenelle di patate arrosto

Stinco farcito con capocollo spinaci e provola affumicata guarnito con spuma di patate alle erbarelle

Vitello in crosta con tartufo scorzone e San Daniele su vellutata di patata al pecorino e cilindro di cicorietta piccante

Fagottino di vitellone con porcini finocchietto selvatico e provola affumicata su letto di puntar elle all'agro

Tournadeau di cinta senese cotto a bassa temperatura adagiato su misticanza e julienne di pesca guarnito con caramelle di pasta fillo e riduzione di Chianti

**Tutti i secondi saranno contornati da caponata di verdure e spuma di patate alle erbarelle**

### **Secondi piatti di Mare**

Cono di orata con lame di verdure su guazzetto di vongole veraci

Strudel di spigola in pasta fillo con verdure croccanti

Branzino aromatizzato alle erbe su letto di crudita' di verdure e ananas

Ventaglio di rombo e patate arrosto guarnito con caponatina estiva

Trancio di tonno lardellato in crosta di sesamo croccante su crema di peperoni arrostiti guarnito con zucchine alla scapece e menta

Filetto di orata in panura aromatica su guazzetto alla mediterranea guarnito con spuma di patate

Scaloppa di salmone Norvegese alle erbe guarnito con broccolo siciliano

**Tutti i secondi saranno contornati da caponata di verdure e spuma di patate alle erbarelle**



## **Buffet dei dessert della frutta e Torta di Nozze**

Piccoli babba' al rum

Cannoli siciliani con scaglie di cioccolato di Modica

Tiramisu' al caffè' serviti al vetro

Savarin con crema pasticcera e amarena candita

Piccole sfogliatelle napoletane

Pannacotta assortite al cioccolato,al frutto della passione

Bombette ripiene con cioccolato,crema

Torta sacher

Semifreddi al limone e alla fragola

Taglieri di frutta fresca tagliata e ricomposta con ghiaccio pile' e zucchero a velo

castello di  
torre alfinia



## **Il beverage dopo cena e le crepes**

Caffè' espresso

Selezioni di amari e grappe

Limoncello

Prosecco di Valdobbiadene Cantina (Ponte)

Moscato d'Asti Enrico Serafini

Scorzette di frutta disidratata ricoperta di cioccolato fondente

Crepes sousette flambe' a vista:

al Grand Marnier,al cioccolato,in salsa di arance