



## Menù “Piazza Pasquino”

### L’angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Valdobbiadene cantina Foss Marai

Falanghina cantina Feudi di San Gregorio, Petit Verdot cantina Casale del Giglio

Lambrusco Terre del Verdeta cantina Cantina di Sorbara

Campari orange, Aperol Spritz, Bellini

Cocktails alla frutta analcolici

Varietà di succhi di frutta

Acqua naturale e frizzante

### Gli stuzzichini

Tartine di pane carrè su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese affumicato,

con caviale nero e ciuffettini di maionese leggera,

con polpa di granchio, con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento

Involtino di melanzane e fiore sardo

Bicchierino di crudità di verdure a fiammifero con olio di prima spremitura

Piccoli crostini di baguette con carpaccio di manzo

Mignon di vol au vent con patè di mousse di gorgonzola e noci

## **L'angolo dei formaggi**

Pecorino moro di Sardegna con confettura di mirto  
Caciocavallo podolico del Gargano con mostarda di frutta mista  
Ricottine di ricotta di bufala  
Treccione di bufala su letto di rucola  
Forma di grana in bellavista  
Mosto dei papi barricato in vinacce di monovitigno  
Pecorino di Pienza stagionato con salsa senapata alle pere  
Pecorino di Pienza media stagionatura con miele di corbezzolo

## **L'angolo del fritto espresso**

Arancini di riso ai sapori campani, Filettini di baccalà  
Miniatura di pesce fritta in cartoccio, Cipolle di Tropea in pastella  
Crocchette di melanzane alla maggiorana, Fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella  
filante, Spicchi di carciofi romaneschi, Panzerotti al radicchio rosso  
Alici dorate e fritte, Mignon di supplì  
Tronchetti di polenta fritti

## **L'angolo delle insalate**

Insalata di spinaci novelli con bacon croccante all'aceto balsamico  
Radicchio di Chioggia arancia e olive di Gaeta  
Soncino con dadolata di rape rosse  
Carpaccio di carciofi cimaroli con scaglie di parmigiano reggiano  
Lamelle di funghi champignon crudi con vinaigrette all'aceto di mele

## L'angolo del pesce

Ostricaio con limoni di Sorrento

Alici alla beccafico

Involtini di sogliola con salsa di bisque di gamberetti

Carpaccio di spigola al profumo di aneto con zucchine alla scapece

Fogli di polipo scottato con fagiolini a bottarga

Insalatina di totani con suprema di pompelmo rosa e rucola

Polpettini veraci rossi cotti nel coccio

Spiedino di salmone e ricciola e peperoni colorati

Filetti freschi di alici del tirreno marinate con capperi e timo

## L'angolo rustico

Porchetta di Ariccia in bella vista tagliata al coltello

Coppa di testa su tagliere

Insalatina di zampetti con carote e sedano bianco

Finocchiona Toscana alla tavola, Salame d'oca di Mortara

Prosciutto di parma alla morsa, Prosciutto medievale alla morsa

Focaccine con fichi e prosciutto toscano

Bruschette di pane con lardo d'Arnad

Melanzane alla parmigiana

Zuppa di fagioli cannellini con maltagliati ai porcini

## **I cesti del pane**

Pane di Genzano cotto a legna, Pane di Terni senza sale, Focaccia al rosmarino  
Bibanesi

## **Al Tavolo**

Ravioli con ripieno di chianina in salsa ai porcini al timo fresco e ricotta salata  
Orecchiette fresche con cicoriette di campo e straccetti di calamari  
Scaloppa di branzino con brunoise di verdure e frutti di mare con nido di cicoria e  
pomodorino farcito al pane aromatico  
Sorbetto agli agrumi  
Filetto di manzo piemontese picchettato ai pomodori e carciofo alla Giudia  
(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

## **I vini al tavolo**

Sauvignon Cantina Casale del Giglio  
Shiraz Cantina Casale del Giglio  
Acqua naturale e Leggermente frizzante

## **Torta nuziale**

(da definire)  
Ferrari brut

## **Il buffet dei dolci**

Crostata in pasta sablè con Pere e Zafferano e streuzel alle mandorle  
Kranz di morbida pasta brioche, sfoglia e profumo d'arancio

Pasta di frangipane con cioccolato e arancio

Biscotto Sacher al caffè, cioccolato Caraibe al caramello e croccante di noci

Cioccolato al latte e riso soffiato in crema di pistacchi di Bronte e bavarese alla  
cannella di Ceylon

Biscotto alle mandorle con mousse di thè Earl Grey e gelatina al mandarino

Frutta tagliata e ricomposta in bellavista

### **Le crepes esprese**

Alla nutella, Al gran Marnier, All'arancia

### **Angolo del caffè**

Caffè espresso, caffè decaffeinato espresso, orzo espresso

grappe, distillati, amari e limoncello