



Menù “Piazza dei Coronari”

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene cantina Valdo
Vermentino di Sardegna cantina Giugantinu
Bonarda cantina La Versa
Merlot cantina Casale del Giglio
Campari orange, Aperol spritz, Bellini
Cocktails alla frutta analcolici
Varietà di succhi di frutta
Acqua naturale e leggermente frizzante

Gli stuzzichini

Varietà di tartine di pane carrè su trasparente
Girandoline di omelettes
Bocconcini di rustichelle ai carciofi e spek
Spiedino di pancetta toscana tesa e prugne secche in agrodolce
Vol au vent con mousse di formaggio al profumo di tartufo

L'angolo del fritto espresso

Frittelle di pasta cresciuta alle alghe marine, Bastoncini di zucchine e di melanzane in
pastella

Spicchi di carciofi romaneschi, Pomodori secchi

Foglie di salvia, Mignon di supplì

Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici, Fiori di zucca semplici

Mozzarelline croccanti

L'angolo di terra e mare

Prosciutto di Parma alla morsa con melone invernale

Mortadella ai pistacchi su tagliere con focaccia al rosmarino

Insalatina di zampetti con carote e sedano bianco

Corallina Umbra a punta di coltello

Bruschettine di pane toscano con lamelle di lardo di patanegra

Forma di grana in bella vista

Treccione ovoli e bocconcini di bufala Campana caseificio San Salvatore

Ricotta romana al cucchiaino

Caciocavallo di bufala con miele ai fiori d'arancio

Pecorino di Tavolara con marmellata di pere senapata

Insalata con cuori di lattuga champignon sedano e ravanelli all'olio di Montalcino al
profumo di tartufo

Insalata di puntarelle con vinaigrette alle mele e alicette

Melanzane alla parmigiana

Maltagliati di sfoglia verdi in zuppa di ceci al coccio

Salmone in bellavista con leggera maionese al rafano

Carpaccio di branzino di mare su letto di insalatina primo taglio

Carpaccio di polpo con fagiolini finissimi scottati e bottarga sarda di muggine

Insalata di polpo e calamari con patate e carciofi

Straccetti di seppie dell'adriatico con piselli sgranati

I cesti del pane

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

Bibanesi

Al tavolo

Strozzapreti in salsa bianca di melanzane pesto di basilico e pinoli tostati

Ravioli di cernia in salsa di San Marzano finocchi ed erbacipollina

Orata sfilettata scottata alla siciliana con limone e olive verdi

Bastoncini di verdure al vapore con olio di Canino

(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

I vini

People cantina Poggio le Volpi

Soave classico cantina Tedeschi

Acqua naturale e Leggermente frizzante

Torta nuziale

(da definire)

Ferrari brut

Il buffet dei dolci

Imperiale di frutta

Crostate in pasta frolla con marmellata di arance al miele

Torta di ricotta con gocce di cioccolato fondente

Profiterol con crema pasticcera e cioccolato fuso

Torta mimosa

Sbriciolata di millefoglie alla crema chantilly con frutti di bosco

Mousse di pesche all'arancia con scorzette candite

Crema al caramello con ventaglietti di pasta sfoglia

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