



Menù “Piazza della Scala”

L’angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Valdobbiadene cantina Valdo

Chardonnay cantina Casale del Giglio

Lambrusco di Sorbara cantina di Sorbara, Shiraz cantina Casale del Giglio

Cocktail Americano, Spritz, Martini, Cocktail alla frutta analcolico

Varietà di succhi di frutta

Acqua naturale e frizzante

Gli stuzzichini

Tartine di pane carrè con carpaccio di salmone Norvegese affumicato,

con caviale nero e ciuffettini di maionese leggera,

con polpa di granchio e dadini di mela verde

con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento

Tartellette di pasta brisè con ratatouille di verdure primaverili con spuma di

formaggio caprino fresco

Barchettine di pasta brisè con mousse alle erbe di campo al profumo di paprika

dolce Ungara

Crostini di baquette con patè di fegatini alla veneziana e cipolletta croccante

Bignoline con mousse di formaggio al profumo di tartufo

Il fritto espresso

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

Spicchi di carciofi romaneschi

Foglie di salvia pastellate

Mignon di supplì, Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici

Fiori di zucca semplici, Panzerotti riempiti di verdure e prosciutto

Polenta fritta

Prosciutto San Daniele alla morsa

Coppa di testa su tagliere

Insalatina di zampetti con carote e sedano bianco

Salame di felino a punta di coltello

Bruschettine di pane toscano con lamelle di lardo di Colonnata

Forma di grana in bella vista

Treccione ovoli e bocconcini di bufala Campana caseificio San Salvatore

Ricotta di bufala Campana caseificio San Salvatore

Ricotte di bufala semplici e alle erbe caseificio San Salvatore

Pecorino moro di Sardegna con marmellata senapata alle pere

Brie con mostarda di fichi

Insalata greca con la feta e i peperoni colorati di pieno campo

Melanzane alla parmigiana

Zuppa di fagioli di Sarconi tiepida con pasta di grano duro

Sfilacci di calamari del tirreno marinati a limoni amalfitani

Carpaccio di spada su letto di valeriana

Baccalà saltato in tegame con cicoria di campo aglio olio e peperoncino

Insalata di polpo e calamari con patate e carciofi

Alicette marinate su bruschettine di pomodorini e basilico

I cesti del pane

Pane di Genzano cotto a legna, pane di terni, focaccia al rosmarino, bibanesi, grissini al sesamo

Il pranzo al tavolo

Ravioli con borragine e ricotta fresca di pecora

Cavatelli alla norma con battuto di basilico e provola affumicata

Lombetto di vitella alla senape con panura di pistacchi di Bronte ed erbe aromatiche
con tortino di carote e cavolfiore

Insalatina di soncino con crudità di champignon

(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

Corvo Glicine cantina Duca di Salaparuta

Nero d'Avola cantina Cusumano

Acqua naturale e Leggermente frizzante

Torta nuziale

(da definire)

Ferrari brut

Il buffet dei dolci

Corone di gelato con la frutta imperiale
Crostate in pasta frolla con marmellate di frutta
Torta di ricotta al profumo d'arancia candita
Bicchierini di tiramisù all albicocca
Cantucci alle mandorle con il moscato di Pantelleria
Cassata siciliana di Savia
Frutta martorana di Savia
Cestino di petali d'arancio con sorbetto al mandarino
Cestino di petali di cedro con sorbetto al limone

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