

Menù "Anastasia"

L'angolo degli aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene doc extra dry cantina "A.Ceresa"

Chardonnay doc "08 Alto Adige cantina "Tramin"

Lambrusco di Sorbara "08 doc "cantina di Sorbara"

Shiraz igt "07 cantina "Casale del Giglio"

Campari orange, Americano, Bellini

Cocktails alla frutta analcolici

Acqua naturale e leggermente frizzante

Gli stuzzichini

Varietà di tartine di pane carrè su trasparente

Rombi di sedano con mousse di gorgonzola e noci

Roulant di speck e sedano rapa

Spiedino di pomodorino appassito olive taggiasche e nocetta di bufala

Bignolini alla polpa di granchio con crema di avocado

Mignon di vuol au vent al caprino tartufato

L'angolo di terra e mare

Porchetta di Ariccia in bella vista tagliata al coltello

Bruschette di pane con fichi e prosciutto

Mortadella ai pistacchi su tagliere con focaccia al rosmarino

Insalatina di zampetti con carote e sedano bianco

Corallina Umbra a punta di coltello

Salsicette stagionate di Ariccia

Bruschettine di pane con lardo di colonnata e miele d'acacia

Torinesi al prosciutto con crema di carciofi

Insalata con cuori di spinaci champignon e lamelle di Reggiano sedano e ravanelli

all'olio di Montalcino al profumo di tartufo

Parmigiana di melanzane con crema di pescespada

Maltagliati di sfoglia verdi in zuppa di ceci al coccio
Salmone in bellavista con leggera maionese al rafano
Coccio di moscardini in guazzetto

L'angolo dei formaggi

Pecorino moro di Sardegna
Burrata pugliese con olio di frantoio
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

I cesti del pane

Pane di Genzano cotto a legna
Pane di Terni senza sale
Pane di Lariano
Roselline Romane
Grissini tostati al sesamo

Il pranzo al tavolo

Lasagnetta alle melanzane e pesce azzurro con balsamella allo zafferano
Strigoli freschi al ragù di carni bianche e lamelle di porcini
Tagliata di filetto picchettato con pomodorini appassiti e tartufo di Norcia con patate
duchesse
Misticanza di insalata dell'orto estivo
(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

I vini al tavolo

*People doc "08 Lazio cantina "Poggio le volpi"
Lucchine Valpolicella doc "07 Veneto cantina "Tedeschi"
Acqua naturale e Leggermente frizzante*

La torta Nuziale

Il buffet dei dolci e del caffè

*Corone di gelato su imperiale di frutta
Crostate in pasta frolla con marmellata di arance al miele
Torta di ricotta con gocce di cioccolato fondente
Torta mimosa
Sbriciolata di millefoglie alla crema chantilly con frutti di bosco
Mousse di pesche all'arancia con scorzette candite
Cestino di petali d'arancio con sorbetto al mandarino
Cestino di petali di cedro con sorbetto al limone

Caffè espresso in cialda di cioccolato
Decaffeinato espresso in cialda di cioccolato*