

## *Menù "Cleopatra"*

### *L'angolo degli aperitivi e dei vini*

*Prosecco di Valdobbiadene riserva del fondatore doc cantina "Valdo"*

*Chardonnay doc "08 Lazio cantina "Casale del Giglio"*

*Lambrusco di Sorbara "08 doc "cantina di Sorbara"*

*Shiraz igt "07 cantina "Casale del Giglio"*

*Cocktail Americano, Gin fizz, Martini*

*Cocktails alla frutta analcolici*

*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*

## *L'angolo del fritto espresso*

*Frittelle di pasta cresciuta alle alghe marine*

*Bastoncini di zucchine e di melanzane*

*Spicchi di carciofi romaneschi*

*Foglie di salvia pastellate*

*Chele di granchio*

*Nuvole di baccalà*

*Alicette dorate e fritte*

*Mignon di supplì*

*Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici*

*Fiori di zucca semplici*

*Panzerotti riempiti di verdure e prosciutto*

*Polenta fritta*

## *L'angolo di terra e mare*

*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*

*CilieGINE di bufala*

*Ricottine di bufala semplici e alle erbe*

*Mosto dei Papi barricato in Vinaccia con marmellata di cipolle di Tropea*

*Pecorino di Nerone Barricato nella cenere con miele di castagno*

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

*Melanzane alla parmigiana*

*Quiche lorainne campagnola con fagiolini pomodori e melanzane*

*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 Lariano bianco cotto a legna  
alle olive e alle noci*

*Pane di Terni senza sale*

*Focaccia al rosmarino*

*Focaccia alle olive*

*Pane di Genzano*

*Grissini tostati al sesamo*

### ***Il pranzo al tavolo***

*Ravioloni con formaggio asiago DOP e radicchio rosso di Treviso saltati con  
concassè di pomodori casalino*

*Strigoli freschi con melanzane fili di caciocavallo pomodorini e pesto di rucola*

*Sella di vitello con petali di porcini e patate*

*Insalatina di soncino con crudité di champignon*

*(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)*

## *I vini al tavolo*

*Corvo Glicine "08 Sicilia cantina "Duca di Salaparuta"*

*Nero d'Avola "07 Sicilia cantina "Cusumano"*

*Acqua naturale e Leggermente frizzante*

## *Il buffet dei dolci e del caffè*

*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*

*Torta Nuziale*

## *Angolo del caffè*

*Caffè espresso in cialda di cioccolato*

*Decaffeinato espresso in cialda di cioccolato*