

Menù "Evita"

L'angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Valdobbiadene cuvèe di boj doc cantina "Valdo"

Vermentino doc "08 Sardegna cantina "Giugantinu"

Bonarda doc "08 Lombardia cantina "La Versa"

Merlot doc "08 cantina "Casale del Giglio"

Campari orange, Campari on the rocks, Bellini

Cocktails alla frutta analcolici

Varietà di succhi di frutta

Acqua naturale e frizzante

Gli stuzzichini

Varietà di tartine di pane carrè su trasparente

Barchette brisè con mousse di caprino alle erbe

Bocconcini di rustichelle ai carciofi e spek

Spiedino di pancetta toscana tesa e prugne secche in agrodolce

Tartellette con mousse di gorgonzola e noci

Vol au vent con creme 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

Cimette di cavolfiore dorate

Lamelle di funghi

Anelli di calamari

Alicette dorate e fritte

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 "07 alla morsa
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
Fiocchetti di bufala nel loro siero
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
Quiche lorainne all stracchino quadro della val taleggio
Maltagliati di sfoglia verdi in zuppa di ceci al cocchio
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 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

Strozzapreti al tartufo con pecorino senese

Rettangoli alla cernia con salsa di pomodorini a grappolo al basilico brunoise di olive nere e capperi di Salina

Orata sfilettata al forno con panura aromatica e fumetto di vongole veraci con tortino di melanzane

Patate infornate al rosmarino

(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

I vini al tavolo

People doc "08 Lazio cantina "Poggio le volpi"

Soave classico "08 Veneto cantina "Tedeschi"

Acqua naturale e Leggermente frizzante

Il buffet dei dolci e del caffè

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

La Torta Nuziale

Angolo del caffè

Caffè espresso in cialda di cioccolato

Decaffeinato espresso in cialda di cioccolato