

Menù "Jacqueline"

L'angolo degli aperitivi e dei vini

Prosecco di Valdobbiadene doc extra dry cantina "Foss Marai"
Falanghina doc "08 Lazio cantina "Feudi di San Gregorio"
Lambrusco Terre del Verdeta doc "08 Emilia cantina "Cantina di Sorbara"
Petit Verdot "07 Lazio cantina "Casale del Giglio"
Campari orange, Campari on the rocks, Americano, Bellini
Cocktails alla frutta analcolici
Varietà di succhi di frutta
Acqua naturale e frizzante

Gli stuzzichini

Tartine di pane carrè su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese
affumicato,
con caviale nero e ciuffettini di maionese leggera,
con polpa di granchio,
con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento
Barchette di pasta brisè con mousse di formaggio caprino alle erbe fini
Bicchierino di crudité di verdure a fiammifero con olio di primaspremitura
Piccoli crostini di baguette con carpaccio di manzo
Mignon di vol au vent con patè di mousse di gorgonzola e noci

L'angolo dei formaggi

Pecorino moro di Sardegna con confettura di mirto
Caciocavallo podolico del Gargano con mostarda di frutta mista
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

L'angolo del fritto espresso

Arancini di riso ai sapori campani
Filetti di baccalà alla romana
Miniatura di pesce fritto in cartoccio
Cipolle di Tropea in pastella
Crocchette di melanzane alla maggiorana
Fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella filante
Spicchi di carciofi romaneschi
Panzerotti al radicchio rosso
Chele di granchio
Alici dorate e fritte
Mignon di supplì
Tronchetti di polenta fritti

L'angolo delle insalate

Insalata con cuori di lattuga, champignon sedano ravanelli all'olio di Montalcino
al profumo di tartufo
Radicchio rosso di Chioggia con l'arancia e le olive di Gaeta,
Soncino con dadolata di rape rosse l'aceto balsamico di Modena,
Carpaccio di carciofi cimaroli con scaglie di parmigiano reggiano
Lamelle di funghi champignon crudi con vinaigrette all'aceto di mele

L'angolo del pesce

Ostricaio con limoni di Sorrento
Alici alla beccafico
Involtini di sogliola con salsa di bisque di gamberetti
Carpaccio di spigola al profumo di aneto con zucchine alla scapece su letto di
insalatina di campo
Fogli di polipo scottato con fagiolini a bottarga
Insalatina di totani con suprema di pompelmo rosa e rucola
Polpettini veraci rossi cotti nel coccio
Spiedino di salmone e ricciola e peperoni colorati
Filetti freschi di alici del tirreno marinate con capperi e timo

L'angolo rustico

Porchetta di Ariccia in bella vista tagliata al coltello

Coppa di testa su tagliere

Insalatina di zampetti con carote e sedano bianco

Finocchiona Toscana alla tavola

Salame d'oca di Mortara

Prosciutto di parma "07 alla morsa

Prosciutto medievale alla morsa

Bruschette di pane con fichi e prosciutto toscano

Bruschette di pane con lardo d'Arnad

Melanzane alla parmigiana

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

Grissini tostati al sesamo

Il pranzo

Quadrelli ripieni di chianina e carboncelli con crema di funghi

Orecchiette fresche con di gallinella di mare pomodorini vesuviani

e salsa di lupini di mare

Scaloppa di branzino di altura rosolata al timo con julienne di verdure croccanti

al basilico

Sorbetto agli agrumi

Sella di vitello con crema di porcini accompagnato da tortino di zucca e verza

al grana

Misticanza di insalatina stagionale

(Bocconcini di pane al latte e al sesamo)

I vini al tavolo

Sauvignon "08 Lazio Cantina "Casale del Giglio"

Shiraz "07 Lazio Cantina "Casale del Giglio"

Acqua naturale e Leggermente frizzante

Momento della Torta Nuziale

Il buffet dei dolci e del caffè

Crostata in pasta sablè con Pere e Zafferano e streuzel alle mandorle

Kranz di morbida pasta brioche, sfoglia e profumo d'arancio

Pasta di frangipane con cioccolato e arancio

Biscotto Sacher al caffè, cioccolato Caraibe al caramello e croccante di noci

*Cioccolato al latte e riso soffiato in crema di pistacchi di Bronte e bavarese alla
cannella di Ceylon*

Biscotto alle mandorle con mousse di thè Earl Grey e gelatina al mandarino

Cestino di petali d'arancio con sorbetto al mandarino

Cestino di petali di cedro con sorbetto al limone

Open bar

Caffè espresso in cialda di cioccolato