

## *Menù "Paolina"*

### *Cocktail e vini per l'aperitivo*

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

*Riflessi "08 Lazio cantina "Sant'Andrea"*

*Campari orange, Campari on the rocks,*

*Cocktails alla frutta analcolici*

*Varietà di succhi di frutta*

*Acqua naturale e frizzante*

### *Il buffet dell'aperitivo*

*Prosciutto medievale alla morsa*

*Treccia di bufala Casertana dop*

*Caramelle di bresaola della Valtellina con crescenza su letto di rucola*

*Grana in forma*

*Polipetti veraci in coccio*

*Carpaccio di spigola di mare con salsa ai limoni di sorrento*

*Barchettine di brisè con brunoise di verdure e ricotta di bufala*

*Vol au vent ai gamberetti in salsa rosa*

*Tartine di pane carrè di mare e di terra su trasparente*

*Zuppa di ceci del solco dritto di Valentano e funghi porcini*

*Cuscus con frutti di mare e sfilacci di calamari*

*Bastoncini di zucchine e di melanzane pastellate*

*Panzerottini ripieni*

*Polenta fritta*

*Fiori di zucca con alici e mozzarella*

*Pane di Lariano bianco cotto a legna*

*Pane di terni senza sale*

*Focaccia al rosmarino*

*Grissini tostati al sesamo*

## *Il pranzo al tavolo*

*Raviolacci ai carciofi con funghi porcini e canestrato Murgiano*

*Trofie acqua e farina con vongole veraci e melanzane*

*Lombetto in crosta di mandorle pizzuta d'Avola con ratatouille di verdure estive*

*Misticanza di insalata all'olio di Canino*

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

## *I vini al tavolo*

*Satrico "08 Lazio Cantina "Casale del giglio"*

*Syrah "07 Sicilia Cantina "Cusumano"*

*Acqua naturale e Leggermente frizzante*

## *Il buffet dei dolci e del caffè*

*Gelato in forma su imperiale di frutta*

*Bicchierini di tiramisù alla pesca*

*Millefoglie con gocce di cioccolato*

*Babà al rhum*

*Cestino di petali di cedro con sorbetto al limone*

*Cantuccini con vin santo*

## *Torta Nuziale*

*Caffè espresso in cialda di cioccolato*