

WEDDING MENÙ



Villa del Cardinale

APERITIVO DI BENVENUTO IN TERRAZZA

Prosecco

Cocktails: Aperol, Mojito e Campari Spritz e Kir Royal

Drinks analcolici: Tropical Sunset - Flower Breeze - Acqua aromatica

ANGOLO DEL FRITTO

Show cooking di Tempura di zucchine, melanzane, peperoni e calamaretti

Arancini mignon e perle di rucola

Panzerottini con pomodoro e mozzarella

Fritturine di mela e ananas

Salvia e pomodori secchi in pastella

ANGOLO DEL CONTADINO

Treccia e Zizzona di Bufala

Prosciutto alla morsa, 24 mesi

Tronchetto di Porchetta di Ariccia d.o.p

Focaccia bianca con mortadella con pistacchi, cicorietta piccante

ANGOLO DELLA TRADIZIONE

Finger di ricotta con marmellata e miele

Formaggi freschi di mucca

Cappello del mago

Pecorino sardo e romano

Parmigiano in forma

Focaccia pomodorini e olive nere

Cesto di pani con avena, uva sultanina, al pistacchio

Grissini dello Chef

BUFFET DEL MARE

Tapas di polpo e patate

Finger di Gambero in salsa rosa

Salmoncino marinato alla rapa rossa e yogurt alla menta

Guazzetto di moscardini alla Luciana

Insalatina di mare con seppie, gamberi e verdure croccanti

Carpaccio di polpo su letto di misticanza in salsa di limone

Capesante gratinate

Maritozzetto alla crema di baccalà

IN SALA

Paccheri freschi con vongole, calamari e pomodori secchi
Risotto con burrata, carpaccio di gambero e caviale di salmone

Millefoglie di Ombrina con Carciofi croccanti
Scampi gratinati
Pavè di zucca su biscuit alle mandorle
Broccolo alla quinoa

IN TERRAZZA

Grand Buffet di Dolci
Profitterol, Tiramisù
Frolla montata ricotta e Pere
Bavarese Nocciola e Mango
Mimosa, Cheesecake e frutti di bosco
Pasticceria Mignon e Mousse in bicchierini

Grand Buffet di Frutta intagliata

Torta Nuziale

LA CANTINA

Prosecco - Spumante - Vino - Acqua - Caffè - Amari - Grappe

