**Menu buffet e servito**

**Aperitivo di Benvenuto**

Prosecco di Valdobbiadene Marsuret Dry

Aperol Spritz - Cocktail Champagne

Cocktail tropicale - Succo d’arancia, ananas, ACE

Canapè e Finger Food a cura dello chef

Chips di patate nostrane

**Buffet degli antipasti**

**Variazione di formaggi con miele e confetture fatte in casa**

Pecorino ubriaco alle vinacce D.o.p.

Caciocavallo affumicato ai carboni d’ulivo podolico

Pecorino “Buccia Rossa” di Piensa - Pecorino nero dell’Amiata, Riserva

Caciotta di capra al fieno - Canestrato vaccino al peperoncino

Parmigiano Reggiano D.o.p. stagionato 36 mesi

Treccione di bufala campana con olio E.v.o.

Ricottine fresche di bufala con centrifughe di frutta

**Assortimento di salumi salezionati**

Culatta di Zibello - Finocchiona Toscana

Coppa all'arancia e al pistacchio - Cubi di mortadella suprema

Capocollo senese al pepe nero - Prosciutto crudo di Bassiano

Carpaccio di Chainia su crudo di finocchi

**Postazione a vista di fritti vegetali e fritti della tradizione**

Arancini di riso e mozzarella - Panzerottini di fonduta di datterino e bufala

Olive all’ascolana sbagliate - Involtini primavera mignon

Ortaggi pastellati - Fantasia di ortaggi gratinati - Torte rustiche di verdure

**Due primi piatti a scelta**

Risotto ai fiori di zucca, zafferano e arancio con granella di guanciale

Risotto con radicchio, parmigiano e Patanegra

Risotto ai carciofi con bottarga di muggine sarda

Risotto alla zucca mantovana con scamorza affumicata e riccioli di Patanegra

Raviolo cacio e pepe con pomodorini del Piennolo e stracciata

Raviolo gorgonzola e pere su cremolata di radicchio

Raviolo radicchio e speck al battuto di pistacchi di Bronte

Ravioli ripieni di fiori di zucca alla salsa di zucchine e mozzarella con cremoso di alici

Paccheri con salsa di guancia di manzo brasata al ginepro

**Un secondo piatto a scelta**

Filetto di manzo alla Wellington su schiacciata di patate

Filetto di vitello in crosta di pane carasau con tortino di patate e tartufo

Filetto di manzo al barolo chinato con millefoglie di patate e verdure

Filetto di manzo al carbone su schiacciata di zucca e patate al tartufo

Filetto al pepe verde con cialda croccante di senape rustica

Tagliata di manzo al carbone alla brace con patate saltate e misticanza fresca

Filetto di manzo alla brace con una misticanza di verdure saltate

Carrè d’agnello con tortino di scarola ripassata con uvetta e pinoli

**Le torte della nostra Pasticceria**

La profiterole con crema chantilly e cioccolata calda al momento

La mimosa con crema pasticcera e fragoline di bosco

La millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolata

La charlotte con crema al limoe e fragoline di bosc

**Gran Buffet di Dolci**

Tiramisu - Profiterole con glassa al limone -

Cremoso del goloso (ricotta dolce, meringa, cioccolata e panna)

Bicchierini di mousse di cioccolato, pistacchio, caffè, caramello, amarene

Sbriciolona con crema chantilly, vasetto del goloso

**Bevande**

Prosecco, Spumante per torta, Vino bianco Satrico e rosso Shiraz della cantina “Casale del Giglio”

Acqua minerale naturale ed effervescente

Bibite analcoliche

Caffè

**Open Bar**

Superalcolici

Digestivi

Cocktails

Rum, ecc