

Siate i Protagonisti!

Lasciatevi ispirare dalle proposte di **menù a buffet** elaborate dal nostro Chef Marco Petroni, scegliete quale sarà la cornice più adatta al vostro evento tra l'elegante **Ristorante** interno, il suggestivo **Roof Terrace**, l'esclusiva **Terrazza del Mezzanino** e la colorata **Corte Interna**.

Tutti i menù includono:

Il benvenuto dello Chef con flûte di spumante e aperitivo analcolico

Il pane fatto in casa al pomodoro, alle patate e ai semi di papavero

Le acque San Benedetto naturale e frizzante, effervescente Nepi

I vini bianchi e rossi dalla cantina **Casale del Giglio**

Il caffè



APERICENA

Gli Stuzzichini

Arancini di riso assortiti

Pizzette fatte in casa con pomodoro e mozzarella

Selezione di rustici caldi

Vol-au-vent agli spinaci, funghi e piselli

Fiori di zucca in pastella

Polpettine di melanzane

Spiedini di mozzarella, pomodorini ed olive

Frittatine di spaghetti

Scelta di due piatti tra:

Paella speziata dello Chef con carne, pesce e verdure

Ravioli farciti con ricotta e lime su pomodorini pachino marinati al basilico

Pennette con melanzane, pomodori datterini e provola affumicata

Gnocchi di patate con ragù di salsiccia e pecorino

Scelta di due dessert in miniatura tra:

Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini

Crema al limone con fragole

Tagliata di frutta di stagione

Cheesecake ai frutti di bosco

Mousse al cioccolato con meringa

BUFFET SMART

Angolo dei fritti

Polpettine di melanzane

Arancini di riso assortiti

Fiori di zucca in pastella

Frittelle di pasta cresciuta al salmone

Antipasti di Mare

Insalata di polipo al limone con fagiolini e patate

Salmone affumicato su rughetta e salsa lime

Insalatina di seppie con zucchine marinate all'aceto balsamico

Antipasti di Terra

Prosciutto Amatriciano con melone

Treccia di Bufala con pomodorini pachino

Tagliere di affettati misti e formaggi con mostarde e miele

Scelta di due piatti tra:

Ravioli farciti con ricotta e limone su pomodorini pachino marinati al basilico

Paccheri con cremolata di gamberi e radicchio

Crespelle farcite con ricotta e prosciutto cotto

Pesce spada con olive, capperi e pomodorini

Straccetti di manzo con funghi porcini e grana

Pollo speziato al limone e curry

Scelta di tre dessert in miniatura tra:

Crema bruciata con tozzetto alle mandorle

Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini

Cheesecake ai frutti di bosco

Mousse al caffè con fragole fresche

Tagliata di frutta fresca

BUFFET DELLA TRADIZIONE

Sfizioità

Suppli al telefono
 Fiori di zucca fritti con alici e mozzarella
 Verdure miste in pastella
 Insalata di baccalà con olive e capperi
 Pesce azzurro dorato
 Prosciutto crudo Amatriciano con melone
 Scaglie di pecorino e caciottine

Scelta di due primi piatti tra:

Rigatoni all'Amatriciana
 Schiaffoni cacio e pepe
 Bombolotti alla Vaccinara
 Pasta e fagioli con prosciutto e cotenna
 Gnocchi alla Romana

Scelta di due secondi piatti tra:

Maialino al forno
 Saltimbocca alla romana
 Involtini di manzo al pomodoro
 Costolette di agnello alla scotta dito
 Pollo alla Romana

Contorni

Verdure di stagione: saltate in padella con basilico fresco,
 al forno con pane saporito, grigliate con prezzemolo
 Carciofi alla romana
 Cicoria ripassata

Scelta di tre dessert in miniatura tra:

Crostatina con ricotta e visciole
 Ciambelline al vino
 Tozzetti alle mandorle
 Tagliata di frutta fresca

BUFFET DELUXE

Sfizioità

Polpettine di melanzane, Arancini di riso, prosciutto e piselli,
 Verdure di stagione in tempura, Mozzarelline fritte

Antipasti di Mare

Polipo al limone con fagiolini
 Salmone affumicato con rughetta e lime
 Insalata di seppie con zucchine marinate all'aceto balsamico
 Insalata di tonno con olive, capperi e pomodorini secchi
 Pesce spada marinato con cipolla dolce e arancio

Antipasti di Terra

Prosciutto crudo Amatriciano con melone
 Mozzarelle di bufala e treccia con pomodorini pachino
 Tavolozza di affettati misti con pane croccante
 Tagliere di formaggi con mostarde di frutta e verdure

Scelta di due primi piatti tra:

Paella speziata dello Chef con carne, pesce e verdure
 Ravioli farciti con ricotta e lime su pomodorini marinati al basilico
 Pennette con melanzane, pomodori datterini e provola affumicata
 Gnocchi di patate con ragù di salsiccia e pecorino
 Lasagnetta con zucchine e gamberetti

Scelta di due secondi piatti tra:

Straccetti di manzo con funghi porcini e grana
 Pollo speziato al limone e curry
 Filetto di spigola in crosta di zucchine e patate
 Pesce spada con olive, capperi e pomodorini
 Salmone al pane saporito

Contorni

Verdure di stagione: saltate in padella con basilico fresco,
 al forno con pane saporito, grigliate con prezzemolo

Scelta di tre dessert in miniatura tra:

Crema bruciata con tozzetto alle mandorle
 Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini
 Cheesecake ai frutti di bosco
 Mousse al caffè con fragole fresche
 Tagliata di frutta fresca



GRAN BUFFET

Sfizioosità

Polpette di melanzane, Arancini di riso con prosciutto e piselli,
Crocchette di patate, Verdure di stagione in tempura, Mozzarelline fritte, Pasta cresciuta con rughetta e gamberetti

Dal Mare

Polipo al limone con fagiolini
Salmone affumicato con rughetta e lime
Insalata di seppie con zucchine marinate all'aceto balsamico
Insalata di tonno con olive, capperi e pomodorini secchi
Spada marinato con cipolla dolce e arancio
Vassoio di ostriche Belon
Insalata di astice alla Catalana
Crostaicei scottati con limone e lime

Dalla Terra

Prosciutto crudo Amatriciano con melone dolce
Trecia di Bufala con pomodorini pachino
Tavolozza di affettati misti con grissini al sesamo
Cornetti di bresaola con grana e pistacchi
Tagliere di formaggi con mostarde di frutta e verdura
Tartare di manzo con salsa agrodolce
Petto d'anatra affumicato con salsa agli agrumi

Scelta di tre primi piatti tra:

Paccheri cacio, pepe e gamberetti
Paella dello Chef con carne, pesce e verdure
Ravioli ripieni con ricotta e lime su pomodorini pachino marinati al basilico
Lasagnetta con crema di latte e zucchine e gamberi
Crespelle farcite con ricotta e spinaci
Rigatoni tartufati con radicchio e provola affumicata
Pennette con melanzane, pomodori datterini e provola affumicata
Gnocchi di patate con ragù di salsiccia e pecorino

Scelta di tre secondi piatti tra:

Filetto di spigola in crosta di zucchine e patate
Salmone al pane saporito
Orata in guazzetto con olive ,capperi e pomodorini
Pesce spada agli agrumi
Straccetti di manzo con funghi porcini e grana
Pollo speziato al curry
Battonet di vitello al pepe verde
Costolette di agnello al timo

I contorni di stagione

Verdure di stagione: saltate in padella con basilico fresco,
al forno con pane saporito, grigliate con prezzemolo

Scelta di cinque dessert in miniatura tra:

Bianco mangiare al caramello
Crema bruciata con tozzetto alle mandorle
Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini
Cheesecake ai frutti di bosco
Mousse al caffè con fragole fresche
Tagliata di frutta fresca
Morbido al cioccolato con meringhe e nocciole
Crema al limone con fragole