



Villa
Monte d'Oro
RICEVIMENTI E CONGRESSI

Aldo
Fine Dining



Menu

Bellavista

FOOD & BEVERAGE

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

Cocktail di benvenuto

RICEVIMENTI E CATERING

Spritz, Bellini cup, Rossini cup

Prosecco blanc de blanc

Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)

Martini Dry, Martini Sweet, Aperol,

Campari, Manhattan

Olive taggiasche all'arancia di Sicilia

Sfoglie tiepide farcite

Tartellette ai patè vegetali di carciofi, olive,

melanzane e bufala

Stecchinati in Bellavista

L'angolo dei frittini

*Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Arancine mignon, crema marchigiana, olive ascolane
Tempura di zucchine, melanzane, funghi, peperoni,
carciofi e salvia*

*Pizzette fritte alla napoletana, maltagliati al
peperoncino, chicche di patate fritte, anellini di mare,
acciughe impanate, code di gambero, Panelle con
neonata, gamberi all'arancia,
totanetti, agoncini, Gamberi in pasta kataifi*

I profumi del mare

*Spigola marinata al basilico
Moscardini affogati in cocotte con crostini di pane
Insalatina di polpo fresco alla cacciatora
Finger di cous cous alle verdure croccanti e zenzero
con tartare di mare
Insalata di mare ai sedani e olio sabino
Carpaccio di pesce spada marinato ai ribes
Cocciotto del pescatore*

L'angolo delle delizie

*Taglieri in bellavista con
Salumi di Bassiano, corallina nostrana,
lonzino, salame artigianale reatino su pane carasau
Prosciutto selezionato di Amatrice tagliato a mano*

*Prosciutto di Apicio laccato al miele e chiodi di garofano
con ananas grigliata, crostone di pane toscano con
assortimento di salumi cubettati
con pane alle noci, alle olive e focaccia*

L'angolo della cucina a vista

*Omelette al tartufo nero
Gamberi flambé al cognac*

La bruschetteria

*Crostini con lardo di Colonnata, noci e miele artigianale
Crostino alle prugne e bacon
Bruschettine al paté di bosco, alle olive, ai pomodori e
basilico, ai paté di carciofi, con mozzarelle e acciughe,
ai patè di fegatini alla Toscana*

L'angolo delle tradizioni

*Cocciotto con fagioli e funghi porcini
Cocciotto con ceci e vongole*

Buffet del fattore

*Selezione di formaggi stagionati e semi con abbinamenti
ai mieli e alle mostarde*

*Quenelle di ricotta di pecora al cacao, pistacchi e
mandole laminate, Treccione di bufala campana su letto
di datterino giallo e rosso e foglie di basilico*

*Primo sale dei colli reatini con salsa di arancia amara e
pistacchio, Scaglie di pecorino romano alla mostarda
d'uva*

Gorgonzola dolce con mostarda alle pere

FOOD & BEVERAGE *Sfizio*

*Tartufini salati cacio e pepe, al prosciutto,
ai peperoni e pistacchio, al salmone ed erba cipollina*

*Millefoglie di pane carasau con rucola, datterino rosso e
pinoli*

SERVIZIO A TAVOLA

Trofie con pistacchio di Bronte e gamberi
Pici artigianali al ragù di cinta senese e scaglie di
Castelmagno

Tenerelle di lattonzolo di cinta senese: ai funghi porcini
Patate mascotte
Pomodoro alla provenzale

Torta di cerimonia

Trionfo di pan di Spagna con chantilly e
fragoline di bosco

(la torta di cerimonia può essere scelta tra le varie forme disponibili
o personalizzata con extra a parte)

LA CHIUSURA A BUFFET

Buffet di dolci

Savarin alla chantilly e frutti di bosco

Crostata di frutta fresca,

Crostata di fragole

Profiteroles, Mimosa, Mont blanc

Bellavista di monoporzione

Panna cotta al thè verde con pesche saltate al Tanit di

Pantelleria, Creme brulee

Bellavista di monoporzione

Tiramisù al gianduia, al cocco

Coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly

Bavaresi al caffè, alla pesca e melone

Cornettone gigante in salsa di cioccolato e frutti di bosco

*Pasticceria mignon assortita e frutta glassata al
cioccolato*

Plateau di frutta composta in bellavista

Open Bar

Caffè espresso classico e decaffeinato

Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto

Distillati: Grappe monovitigno, Whisky

Angolo dei sigari e rum

*Scelta di sigari e cigarillos con Rum Pampero
Selezione di cioccolatini artigianali*

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e frizzante

*Vino bianco di selezione:
Chardonnay o Viognier*

*Vino rosso di selezione:
Cabernet Sauvignon,*

Nero d'Avola o Petit Verdot

Spumante Blanc de Blanc

Moscato giallo d'Asti

FOOD & BEVERAGE

RICEVIMENTI E CATERING

(*piatti soggetti a variazioni di prezzo)

Per informazioni:

F&B Ricevimenti

06.85305120 www.fbricevimenti.net