



Menu

Il Peristilio

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

Cocktail di benvenuto

*Spritz, Bellini,
Prosecco blanc de blanc
Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)
Aperol, Campari
Perle di melone di Fondi con salsa al Porto
Olive di Gaeta marinate all'arancia
Sfoglie tiepide farcite
Tartellette ai patè vegetali di carciofi, olive,
melanzane e bufala
Stecchinati in Bellavista*

L'angolo dei frittini in tempura

*Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Arancine mignon, olive all'ascolana
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*

Buffet del fattore

*Selezione di formaggi stagionati e semi con mieli e mostarde
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*

L'angolo del contadino

*Primizie di stagione
grigliate e gratinate all'olio dei Colli Sabini,
Zeppole fritte ai vegetali*

Le delizie del salumiere

*Prosciutto di Apicio laccato al miele e chiodi di garofano con
ananas grigliata,
Taglieri in bellavista con
Salumi di Bassiano, corallina nostrana,
lonzino, salame artigianale reatino su pane carasau
Prosciutto selezionato di Amatrice tagliato a mano
crostone di pane toscano con assortimento di salumi cubettati
con pane alle noci, alle olive e focaccia*

L'angolo del mare

*Spigola marinata al basilico, Mazzancolle alla Catalana
Insalata di mare all'olio dei Colli Sabini
Polpo alla cacciatora
Salmone marinato ai pepi e rosmarino
Finger di cous cous alle verdure croccanti e zenzero con
tartare di mare*

Servizio a tavola

*Paccheri artigianali del pastificio "Mancini" con cacio,
pepe e gamberi*

*Linguine "Pastificio Gentili" con pistacchio, pomodorini,
pinoli*

Nobile di manzotta al cannellino di Frascati

*Insalatina di campo con pompelmo rosa, noci e mele
Tortino caldo di carote e spinaci*

Torta di cerimonia

Trionfo di pan di Spagna con chantilly e fragoline di bosco
(la torta può essere scelta tra le soluzioni proposte a 2 o 3 piani, tonda o quadrata)

LA CHIUSURA A BUFFET

Buffet di dolci

*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
Torta Caprese, Bavaresi al caffè, alla pesca e melone
Cornettone gigante in salsa di cioccolato e frutti di bosco
Pasticceria mignon assortita, Frutta glassata al cioccolato
Plateau di frutta composta in bellavista*

Open Bar

*Caffè espresso Borbone classico e decaffeinato
Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto
Distillati: Grappe monovitigno, Whisky*

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e frizzante

Vino bianco di selezione:

Traminer Aromatico

“Venere” di Casata Mergè

“Pinot Grigio” di Antonio Rigoni

Vino rosso di selezione:

“Merlot” di Antonio Rigoni

“Carmenere” di Antonio Rigoni

Morellino di Scansano

Spumante Blanc de Blanc

Moscato giallo artigianale