

APERITIVI

Nell'angolo degli aperitivi saranno allestite delle sedute per il 50% degli ospiti



ALLA BUVETTE

Verrà allestito un angolo con Prosecco, vini bianchi e rossi
Si potranno gustare Bellini e Spritz o scegliere tra una varietà di succhi di frutta.
Acque minerali naturali, frizzanti ed aromatizzate.



ANGOLO DEGLI SFIZI

- Cascata di grana e fragole (o uva a seconda della stagione)
- Crostini con pate' umbro
- Bowl di polpo e patate



ANGOLO DELLA NORCINERIA

- Prosciutto alla morsa
- Lombetto
- Corallina
- Salsicette secche



ANGOLO DEL FORMAGGIO

Selezione di formaggi freschi e stagionati tra cui pecorino, caciottone Orvietano, mignon al tartufo, primo sale al pepe e alla vinaccia.



DALLA PADELLA DELL'OLIO BOLLENTE

- o Sfoglie di melanzane
- o Fiori di zucca e bastoncini di zucchini
- o Foglie di salvia
- o Anellini di cipolla



Il tutto in croccante pastella di riso e serviti con sali aromatizzati al rosmarino, al pepe, al limone.....

LE PROPOSTE DEI NOSTRI CHEF DA GUSTARE A TAVOLA

Proposta n.1

Carnaroli sfumato allo champagne, mantecato con caciottone d'Orvieto
e profumato alla mentuccia
Ravioli di magro in salsa di ciliegini con scaglie di primo sale
e olio al basilico
Filetto di vitella al pepe rosa saltato
con vino frizzante
Torretta di verdure
gratinate

Proposta n.2

Ravioli verdi di spinaci farciti con germano reale e padellati al burro
con granelli di pistacchi
Tagliatelle alla trifola umbra e nero di Norcia con germoglio di limoncino
profumato
Coscio di vitello scaloppato dallo chef in salsa madre
Mazzetto di fagiolini al
porro

Proposta n.3

Gnocchi di patate con fonduta di taleggio e granella di
nocciole Piccoli umbrichelli umbri con pomodorini ciliegini e
guanciaie croccante
Ventaglio di lattonzolo farcito al tartufo con riduzione di
rosso Sformatino di patate

Proposta n. 4

Rigatoncini trafilati al bronzo con pesto e pomodorini
pachino Pappardelle in cialda di grana saltate al ragout
bianco di vitella
e porro
Filetto di vitella avvolto nel porro e scaloppato con
riduzione di fichi.

I NOSTRI PRIMI PIATTI

I RISOTTI

o Carnaroli allo champagne, mantecato con caciottone di Orvieto e aromatizzato alla mentuccia

- o Risotto ai fiori di zucca e lamelle di seppia brasata + € 5,00
- o Risotto alle erbe spontanee e germogli di radicchio bianco mantecato con burrata di bufala
- o Risotto con punte di asparagi e zafferano

LE PASTE RIPIENE E COPPATE

- o Ravioli farciti al magro in salsa di pomodorini con scaglie di primo sale e olio al basilico
- o Ravioli con ricotta di pecora e fiori di zucca mantecati al burro profumato al salmone affumicato e croccante di grana
- o Ravioli al verde di spinaci farciti con germano reale e padellati al burro di fattoria con granella di pistacchi
- o Ravioli di patate e bufala filante in salsa di zucca gialla e guanciaie croccante con julienne di zucchine dorate

DALLE TRAFILE DI BRONZO

- o Tagliatelle alla trifola umbra e nero di Norcia con germoglio di limoncino profumato
- o Rigatoncini in cialda brick saltati al ragout di agnello e timo
- o Tagliolini di farro tenero al ragout di frutti di mare e pomodorini confit + € 5,00
- o Pappardelle in cialda di grana saltate al ragout bianco di vitella e porro brasato
- o Piccoli umbrichelli umbri con pomodorini ciliegino e guanciaie croccante
- o Tagliatelle in salsa di astice flambati al brandy + € 8,00

CHICCHE DI PATATE

- o Gnocchi all'ortica saltati con burro di fattoria e aromatizzati alla salvia
- o Gnocchi di patate con fonduta di taleggio e granella di nocciole
- o Gemme di patate al pesto e pomodorini pachino

I NOSTRI SECONDI PIATTI

- o Filetto di maiale farcito al tartufo con riduzione al rosso di Corbara
- o Filetto di vitella in crosta di pepe rosa arrostito scaloppato e accompagnato da confettura di fichi al vino frizzante
- o Sella di vitella glassata al forno in bellavista con i quattro pepi al mulino
- o Coscio di vitella scaloppato dallo chef in salsa madre
- o Costolette di agnello alla provenzale
- o Suprema di branzino farcita agli asparagi su crema di fagioli cannellini e zafferano + €8,00
- o Spiedino di mare gratinato al forno + € 8,00

DAL BRACIERE

- o Grigliata mista di angus, agnello, fegatelli, punta di vitello e salsiccia
- o Spiedino di mare con cipolle e pomodori gratinati
- o Grigliata mista di orata, scampi, mazzancolle, totani e spada + € 10,00

IL GRAN BUFFET DI DOLCI

- o Torta al cioccolato
- o Crostata alla frutta fresca
- o Mini cannoli siciliani con crema di ricotta
- o Bignè caramellati farciti con crema al limone
- o Bicchierini di cioccolato con mousse di caffè
- o Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
- o Composta di frutta fresca intagliata



BOUVETTE FINALE

- o Caffè
- o Digestivi
- o Amari
- o Grappe

DALLA CANTINA

- o Vini bianchi e rossi DOC dell'Umbria
- o Moscato per il brindisi
- o Acqua minerale

Costo menù € 70,00 IVA incl.

Il costo sopra indicato include:

- Cena di assaggio per 2 persone (dal martedì al venerdì); per ogni persona in più il costo è di € 30,00
- Stampa menu e tableau fatto a mano

Il prezzo sopra indicato esclude:

- Intrattenimento musicale
- Fuochi d'artificio
- Centro tavola
- Torta nuziale
- Quant'altro non espressamente indicato

ANGOLI EXTRA

Gran Buffet di confetti € 350,00

Angolo dei sigari e del Rhum € 400,00

Carrello dei gelati € 600,00 (per un massimo di 140 porzioni)

MODALITA' DI PAGAMENTO

- Acconto del 30% al momento della conferma

Saldo al termine dell'evento calcolato sul numero effettivo di partecipanti oltre il garantito. Nel caso in cui il Cliente dovesse rinunciare allo svolgimento dell'evento e recedere dal presente contratto, l'acconto, l'anticipo e/o gli anticipi saranno interamente trattenuti da La Penisola a titolo di penale.