

## 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 trafiletti 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
- 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
- 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

### **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
- o Spiedino di mare gratinato al forno

## 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

## 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

## **ANGOLI EXTRA**

Gran Buffet di confetti

Angolo dei sigari e del Rhum

Carrello dei gelati

[www.lapenisola.com](http://www.lapenisola.com)

[info@lapenisola.com](mailto:info@lapenisola.com)

Per Info e prenotazioni: Luciano Bicchi tel 335396692 tel. 0744950521