



*la*Penisola
Country resort and restaurant

Proposte Matrimoni 2014

www.ristorantelapenisola.it



Cocktail di benvenuto

À la Buvette

Prosecco
Vini bianchi e rossi
Cocktail Bellini e Spritz
Succhi di frutta

Acque Minerali

Angolo dei Salumi e Formaggi

Prosciutto Stagionato alla Morsa

Al Tagliere:
Salame Corallina
Lombetto
Salsicette secche

..da gustare con
Focaccia al Rosmarino e alle
Olive

Dalla Padella dell'Olio Bollente

Melanzane, Foglie di
Salvia,
Fiori di Zucca
Bastoncini di zucchini
Anellini di Cipolla
pastellati

Angolo delle Stuzzicherie

Cascata di grana e fragole
(o uva a seconda della
stagione)
Crostoni con pat  umbro
Bowl di polpo e patate

Angolo dei Latticini

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

Menu

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

Menu

Proposta n.2

- Ravioli verdi di spinaci farciti con germano reale e padellati al burro con granella 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

Menu

Proposta n.3

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

Menu

Proposta n. 4

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

LE PASTE RIPIENE E COPPATE

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

I RISOTTI

- Carnaroli allo champagne, mantecato con caciottone di Orvieto e aromatizzato alla mentuccia
- Risotto ai fiori di zucca e lamelle di seppia brasata
- Risotto alle erbe spontanee e germogli di radicchio bianco mantecato con burrata di bufala
- Risotto con punte di asparagi e zafferano

DALLE TRAFILE DI BRONZO

- Tagliatelle alla trifola umbra e nero di Norcia con germoglio di limoncino profumato
- Rigatoncini in cialda brick saltati al ragù di agnello e timo
- Tagliolini di farro tenero al ragù di frutti di mare e pomodorini confit
- Pappardelle in cialda di grana saltate al ragù bianco di vitella e porro brasato
- Piccoli umbrichelli con pomodorini ciliegine e guanciaie croccante
- Tagliatelle in salsa di astice flambati al brandy

CHICCHE DI PATATE

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

I NOSTRI SECONDI PIATTI

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

DAL BRACIERE

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

IL GRAN BUFFET DI DOLCI

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

BUVETTE FINALE

- Caffè
- Digestivi
- Amari
- Grappe

DALLA CANTINA

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

Compreso nella proposta :

- Cena di assaggio per 2 persone
(su appuntamento dal martedì al venerdì. Il costo per ogni persona in più è di € 30.00)
- Stampa dei menù e tableau fatto a mano

Escluso dalla proposta :

- Torta nuziale
- Intrattenimento musicale
- Fuochi artificiali
- Centro tavola

Straordinario camerieri pari ad € 16,00/ora dopo le ore 18,00 se pranzo
e dopo le ore 01.00 se cena

Orari del servizio :

- Pranzo :
disponibilità della sala dalle ore 13:00
alle ore 18:00
- Cena:
disponibilità della sala dalle ore 19:30
alle ore 01:00