



Il Castello
della
Spizzichina
ricevimenti



Menu

La Torre

Welcome Cocktail

Spritz, Bellini,

Prosecco blanc de blanc

Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)

Aperol, Campari

Olive di Gaeta, capperi di Lipari

Sfoglie tiepide farcite

al formaggio agli spinacini

Tartellette con lardellino di Colonnata e miele fuso

Bruschettine al paté di bosco, alle olive,

ai pomodori e basilico,

ai paté di carciofi

Buffet del fattore

Selezione di formaggi alla salvia, alle olive, al peperoncino

Ricottine fresche in bellavista

Treccione di bufala di Mondragone

Caprino con salsa di arancia amara e al pistacchio

Pecorino romano alle mostarde di agrumi

Caciottine di selezione dei colli laziali

Pane alle noci, alle olive e focaccia

FOOD & BEVERAGE

Le delizie del salumiere

Taglieri in bellavista con

salsicette, corallina nostrana,

lonzino, salame reatino

pane alle noci, alle olive e focaccia

Servizio a tavola

Paccheri artigianali con pistacchio e gamberi

Mantecato di riso con carciofi, gota e pecorino romano

Nobile di lattonzolo al cannellino

*Fascetto di fagiolini al bacon
Tortino caldo di spinaci e carote*

Torta di ricorrenza

Pan di Spagna con crema chantilly e fragoline di bosco
(Unico piano)

LA CHIUSURA A BUFFET

Buffet di dolci

Sbrisolona alle confetture e al cioccolato

Bellavista di monoporzione:

Tiramisù in coppa

Coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly

Shortini di frutta

Frutta fresca

Plateau di frutta composta

Open Bar

Caffè espresso classico e decaffeinato

Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto

Distillati: Grappe monovitigno, Whisky

FOOD & BEVERAGE

Il servizio sarà accompagnato da:

RICEVIMENTI E CATERING

Acqua liscia e frizzante

Vini bianco e rosso di selezione

Spumante brut

Soft drinks

Per informazioni:

Castello della Spizzichina

06.30360101

amministrazione@castellodellaspizzichina.it