



Il Castello
Sella
Spizzichina
ricevimenti



Menu

I Cavalieri

APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

FOOD & BEVERAGE

Cocktail di benvenuto

RICEVIMENTI E CATERING

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

Mini sandwich farciti con mousse di caprino e frutta secca

Barchette di pasta brisée a fantasia dello Chef

Crostone di pane toscano con assortimento di salumi cubettati

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*

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 Grana Padano alla mostarda d'uva
Quenelle di ricotta di pecora al cacao, ai pistacchi, alle
nocciole con miele di castagno
Gorgonzola dolce con mostarda alle pere*

L'angolo del contadino

*Primizie di stagione
grigliate e gratinate all'olio dei Colli Sabini,
Gran plateau di crudités all'olio EVO*

Le delizie del salumiere

*Taglieri in bellavista con
salumi di Norcia,
Corallina del territorio, salsicette nostrane umbre
lonzino, salame artigianale reatino su pane carasau
Prosciutto selezionato di Amatrice tagliato a mano
con pane alle noci, alle olive e focaccia*

La rosa dei venti

*Caesar salad con straccetti di pollo croccante alla messicana
Misticanza con arcobaleno di frutta di stagione
Fantasia di legumi con mandorle e menta
Finger di Riso Venere alla cantonese
Millefoglie di pane Carasau alla mediterranea
Pokè di bruschettine miste*

Servizio a tavola

*Ravioli artigianali ripieni di spigola con gamberi e limone
di Sorrento*

*Linguine "Pastificio Gentile" 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*

FOOD & BEVERAGE

RICEVIMENTI E CATERING

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*

*Pasticceria mignon assortita, Frutta glassata al cioccolato
Cornettone gigante in salsa di cioccolato e frutti di bosco
Nocciotella cake, Charlotte alla frutta, Delizia al pistacchio
Torta ai frutti di bosco, creme brûlé*

Bellavista di monoporzione

Tiramisù al gianduia, al cocco

Coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly

Torta Caprese, Bavaresi al caffè, alla pesca e melone

Plateau di frutta composta in bellavista

FOOD & BEVERAGE *Open Bar*

Caffè espresso Illy classico e decaffeinato

Liquori: Amaro del Capo, Limoncello, Mirto

Distillati: Grappe monovitigno, Whisky

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e frizzante

1 Vïno bianco di selezione:

Traminer "Antonio Rigoni"

Chardonnay "Villa Chiopris"

Pinot Grigio "Antonio Rigoni"

1 Vïno rosso di selezione:

"Merlot" di Antonio Rigoni

"Carmenere" di Antonio Rigoni

Morellino di Scansano "Trío"

Prosecco blanc de blanc

Moscato giallo artigianale