



Il Castello  
Sella  
Spizzichina  
ricevimenti



## Menu

### *I Cavalieri*

#### APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

#### *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*