



Il Castello
della
Spizzichina
ricevimenti



Menu
SUPERIOR PLACÉ CERIMONIALE

I Templari



Cocktail di benvenuto

Spritz, Bellini cup, Rossini cup

Prosecco blanc de blanc

Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)

Martini Dry, Martini Sweet, Aperol,

Campari, Manhattan

Olive taggiasche all'arancia di Sicilia

Sfoglie tiepide farcite

Tartellette ai patè vegetali di carciofi, olive,

melanzane e bufala

Stecchinati in Bellavista

L'angolo dei frittini in tempura (a vista)

*Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe
Arancine mignon, crema marchigiana, olive ascolane
Tempura di zucchine, melanzane, funghi, peperoni,
carciofi e salvia*

*Pizzette fritte alla napoletana, Maltagliati al
peperoncino, Chicche di patate fritte, Anellini di mare,
Acciughe impanate, code di gambero, Panelle con
neonata, Gamberi all'arancia,
Totanetti, Agoncini, Gamberi in pasta kataifi*

I profumi del mare

*Spigola marinata al basilico
Moscardini affogati in cocotte con crostini di pane
Insalatina di polpo fresco alla cacciatora
Finger di cous cous alle verdure croccanti e zenzero
con tartare di mare
Insalata di mare ai sedani e olio sabino
Carpaccio di pesce spada marinato ai ribes
Cocciotto del pescatore*

Buffet del fattore

*Selezione di formaggi stagionati e semi con abbinamenti
ai mieli e alle mostarde*

*Quenelle di ricotta di pecora al cacao, pistacchi e
mandole laminate, 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 pecorino romano alla mostarda d'uva

Gorgonzola dolce con mostarda alle pere

L'angolo delle delizie

Taglieri in bellavista con

Salumi di Bassiano, corallina nostrana,

lonzino, salame artigianale reatino su pane carasau

Prosciutto selezionato di Amatrice tagliato a mano

Prosciutto di Apicio laccato al miele e chiodi di garofano

con ananas grigliata, crostone di pane toscano con

assortimento di salumi cubettati

con pane alle noci, alle olive e focaccia

La bruschetteria

Crostini con lardo di Colonnata, noci e miele artigianale

Crostino alle prugne e bacon

Bruschettine al paté di bosco, alle olive, ai pomodori e basilico, ai paté di carciofi, con mozzarelle e acciughe, ai patè di fegatini alla Toscana

L'angolo della cucina a vista

Omelette al tartufo nero

Gamberi flambé al cognac

L'angolo delle tradizioni

Cocciotto con fagioli e funghi porcini

Cocciotto con ceci e vongole

Sfiziose

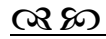
Tartufini salati cacio e pepe, al prosciutto,

ai peperoni e pistacchio, al salmone ed erba cipollina

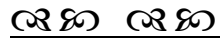
Millefoglie di pane carasau con rucola, datterino rosso e pinoli

SERVIZIO A TAVOLA

Trofie con pistacchio di Bronte e gamberi



*Pici artigianali al ragù di cinta senese e scaglie di
Castelmagno*



*Tenerelle di lattonzolo di cinta senese ai funghi porcini
Patate mascotte
Pomodoro alla provenzale*

Wedding cake

*Trionfo di pan di Spagna con chantilly e fragoline di
bosco*

(la torta puo' essere personalizzata a più piani con extra a parte)

Buffet dei dolci e della frutta

Savarin alla chantilly e frutti di bosco

Crostata di frutta fresca,

Crostata di fragole

Profiteroles, Mimosa, Mont blanc

Bellavista di monoporzione

Panna cotta al thè verde con pesche saltate al Tanit di

Pantelleria, Creme brulee

Bellavista di monoporzione

Tiramisù al gianduia, al cocco

Coppette di sbriciolata di sfoglia e chantilly

Bavaresi al caffè, alla pesca e melone

Cornettone gigante in salsa di cioccolato e frutti di bosco

Pasticceria mignon assortita e frutta glassata al

cioccolato

Plateau di frutta composta in bellavista

Open bar

Caffè espresso normale e decaffeinato

Liquori: Amaro del Capo Limoncello, Mirto

Distillati: Grappe Monovitigno, Whisky

Angolo dei sigari e rum

Scelta di sigari e cigarillos con Rum Pampero

Selezione di cioccolatini artigianali

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e gasata

Vino bianco di selezione: Chardonnay o Viognier

Vino rosso di selezione: Nero d'Avola o Cabernet

Sauvignon o Petit Verdot

Spumante Blanc de Blanc

Moscato giallo di Asti

Castello della Spizzichina

Via Riccardo Moretti,6

00123 Roma

06/30360101- amministrazione@castellodellaspizzichina.it

www.castellodellaspizzichina.it