



Welcome

Servito a giro braccio

Bollicine

Aperol Spritz

Campari Spritz

Estratti di frutta

Acqua naturale e gassata

Vol au vent con salsa rosa e gamberetti

Macarons salati con spuma di robiola
e salmone al lime

Capresine allo stecco con ciliegina di bufala,
pomodorino ciliegino e foglia di basilico

Crostini dorati con lardo di Colonnata,
miele e pinoli tostati

Bignoline con mascarpone e tartufo

GRAN BUFFET DEGLI ANTIPASTI

Il Bar

Bollicine

Vino Bianco

Vino Rosso

Aperol & Campari Spritz

Hugo, Americano...

Estratti di frutta

Acque aromatizzate

Sparkling drinks



La Friggitoria

Melanzane, zucchine e peperoni in tempura alla curcuma
Selezione di Suppli: alla romanità, cacio e pepe, alla nduja
Fiori di zucca con mozzarella e alici
Panzerotti ripieni
Frittura croccante di lattarini, calamaretti puntillas,
zeppole di bianchetti.

Dal Pescatore

Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa
Polpo rosticcato con pomodorini, olive nere di Gaeta e patate
Carpaccio di pesce spada con ciliegine di bufala e zest di lime
Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi
Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure
mediterranee
Carpaccio di polpo al pistacchio di Bronte
Insalata di Fagioli Cannellini con calamari e timo

Dal Casaro

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con
pomodorini Pachino profumati al basilico
Ricottine di Bufala fresche aromatizzate al peperoncino,
curry e pepe nero
Finger Food di Stracciata con pomodorino confit Bio
Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino
Scaglie di Grana



Dal Norcino

Taglio del Prosciutto Crudo Stagionato alla morsa
Tranci di focaccia bianca al rosmarino e Olio Evo
Salamino di Cinta Senese
Soppressa piccante Calabria d.o.p.
Lonzino stagionato artigianale legato a mano
Mortadella Bologna IGP
Salsicette artigianali al coltello

Il Forno

Selezione di focaccia con olio EVO e rosmarino
Selezione di pane speziati e aromatizzati
Pane "Carasau" sardo
Selezione di grissini Piemontesi
Taralli Napoletani e Pugliesi

Dall'Orto

Mini Parmigiane di melanzane al profumo di basilico
Verdure mediterranee alla griglia con
olio extravergine del frantoio
Carpaccio di Zucchine con Dressing al Lime e Menta
Assortimento di sottoli di verdure biologiche aromatizzate
con spezie del territorio
Cous cous con verdure di stagione
Hummus di ceci al rosmarino
Pinzimonio con crudité di verdure



I Tegami e Padelle

“al Tegame”

Polpettine della Nonna
Trippetta Romana al sugo
Sautè di cozze con crostini

“al Flambè”

Show cooking

Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy
Uovo di quaglia al Tartufo all' occhio di bue
Gamberoni flambati al Grand Marnier

I Coccetti

Zuppetta al coccio di moscardini alla diavola
Zuppetta ceci, porcini e tartufo

SERVITO AL TAVOLO

Due Primi a vostra scelta

Ravioli di Cernia con pomodoro Datterino,
Zucchine Romane e Mazzancolle
Paccheri alla Carbonara imperiale con Guanciale,
funghi Porcini e Tartufo nero degli Appennini

Secondo con contorno a vostra scelta

Guancetta di Manzo brasato al vino rosso e ginepro
Insalatina di spinaci freschi con noci e Grana



TORTA NUZIALE

Gran Buffet di Dolci

MONOPORZIONI AL CUCCHIAIO

Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini Sbriciolate vari gusti

Pasticceria Italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

TORTINE

Caprese, Cheesecake vari gusti

Sbriciolata al pistacchio

Mille foglie con crema Chantilly e gocce di cioccolato

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione



Openbar all'Italiana

Caffè e Selezione di Liquori

La Confettata

Selezione di confetti vario gusto

Rum, Cioccolato & Sigari

Varietà di sigari italiani ed esteri con selezione di Rum e cioccolato

*Vino Bianco e Vino Rosso
Acqua naturalē e gassata
Bollicine per brindisi finale*

Richiedi la nostra

OFFERTA LUXURY include:

Dj Animatore
Animazione Bambini
Nostri Centro Tavola Floreali
Tableau
Menù Personalizzati
Sottopiatto in vetro

Personalizzazione a Vostra Scelta

*La Romanità **

Sfoglie di patate croccanti con cacio e pepe
Zuppa di ceci al rosmarino
Zuppeta di fagioli, cotiche e pecorino romano
Coda alla Vaccinara
Trippa alla Romana

*Le Montanare **

Fritti a Vista

Pizzette fritte con salsa di pomodoro e parmigiano
Pizzette fritte con salsa di pomodoro e origano
Montanare fritte alla gricia, amatriciana e cacio e pepe

*Dai Castelli Romani **

Porchetta al taglio
Patate al cartoccio
Coppiette
Olive
Verdure grigliate in olio all'aglio
(melanzane, zucchine e peperoni)

*Tex Mex **

Pulled Pork
Fagioli Tex-Mex
Chili con carne
Pico de Gallo
Nachos & Guacamole
Tortillas & Tacos

*Dal Sol Levante **

Mix di Uramaki e Hosomaki
(con pesce sia crudo che cotto)
Salmon roll
(salmone crudo e avocado)
Tuna roll
(tonno crudo e avocado)
Special salmon
(salmone cotto e philadelphia)
Special tuna
(tonno cotto e capperi)
Eby mojito
(gambero crudo menta e lime)

*Tutti decorati con Salse (teriyaki mayo al limone e spicy mayo)
e frutta secca (nociolè mandorle pistacchi)*



Gran Plateau Royal
costo aggiuntivo € 12 (i.e.) p.p.

CRUDI DIMARE

- Ostriche
- Fasolari
- Scampi
- Gamberi Rossi

Aperti, serviti con specialità dal nostro marinaio

Ciambelle & Bombe Fritte *

Fritti a Vista

Al gusto di:
Cioccolato, Crema Pasticceria e Crema di Pistacchio

Nutella Bar

costo aggiuntivo € 8 (i.e.) p.p.

- Pane & Nutella
- Croissant con Nutella
- Cannoli siciliani con Ricotta e Nutella
- Crepes con Nutella
- Bombe con Nutella
- Mini Muffin con Nutella

***In sede di appuntamento è possibile personalizzare
la scelta dei primi piatti e secondi piatti***

* Costo aggiuntivo di € 5 (i.e.) p.p.