



Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Mimosa, Bellini
Virgin Mojito
Succhi di Arancia, Ananas e Ace in caraffa
Coca Cola
Acqua naturale e gassata

SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Delicatezze in sfoglia





ANGOLO DEL 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 al chiodo con Fragole al Naturale
Tutti i Formaggi vengono accompagnati da Miele di Castagno,
Millefiori e confettura di Fichi e Mirtilli

ANGOLO DEL NORCINO

Prosciutto Crudo Stagionato con tranci di Focaccia bianca al Rosmarino e Olio Evo Salamino di Cinta Senese Soppressa Piccante Calabra d.o.p. Lonzino Stagionato Artigianale legato a mano Mortadella Bologna IGP

ANGOLO DEL BENESSERE

Cous cous con verdure di stagione Insalatina di riso venere agli agrumi Hummus di ceci al rosmarino Insalatina di finocchi al cedro Flan di Zucchine







DUE PRIMI PIATTI

Pacchero rigato con ragù bianco di scottona al profumo di bosco Tortelloni al pesto di pistacchio aromatizzati al tartufo con scaglie di pecorino romano

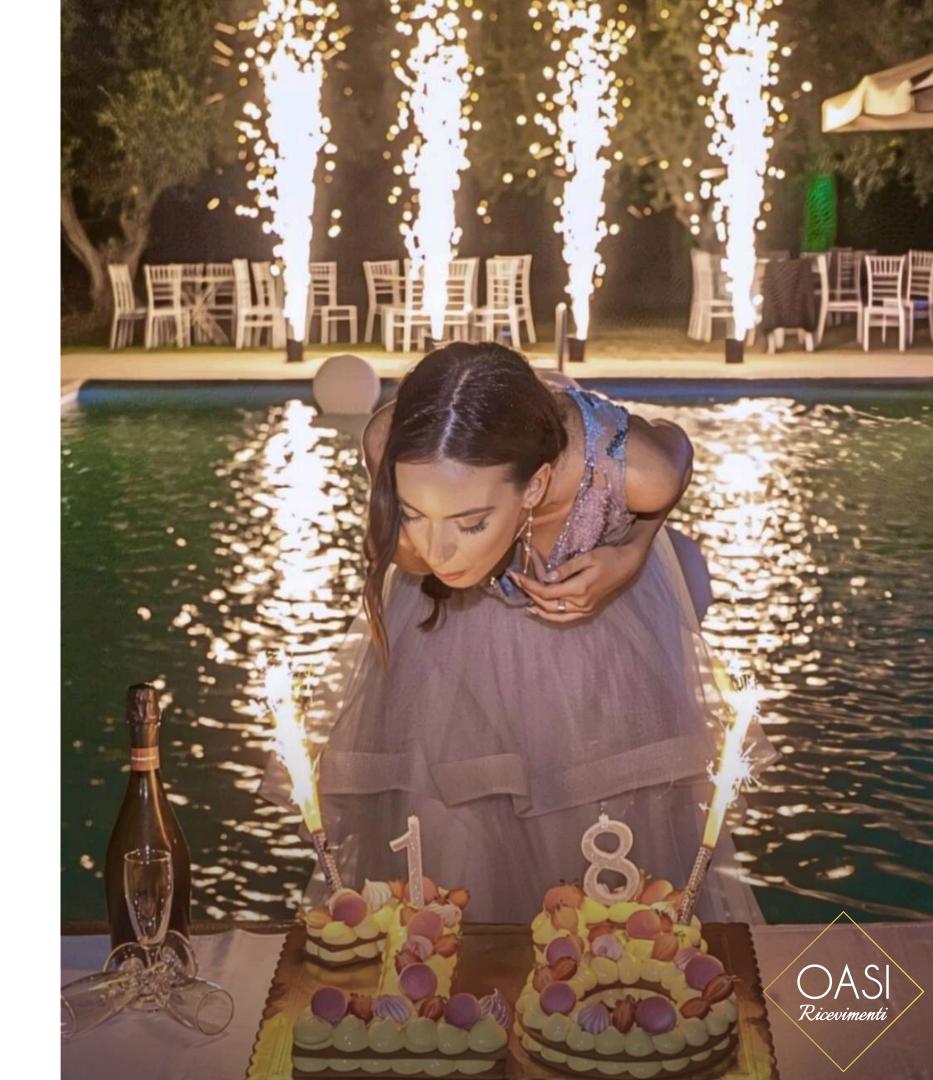


Carnaroli con pistilli di zafferano, fiori di zucca e fiocchi di burrata
Chicche con granella di pistacchio, pachino aromatizzati con pesto di rucola e timo
Rigatoni alla carbonara
Mezze maniche all'amatriciana

Torta

Cream tart, Míllefoglie, Mímosa, Profitterol

Bollicine per il brindisi finale



Allestimenti Buffet













Tuse en puace Personalizzate

























Serviziextra





Fontane luminose n 2 €100,00 i.e. n 4 €150,00 i.e.



Servizio fotografico € 200,00 i.e. Servizio Video €250,00 i.e.



Torta a piani con decorazione personalizzata € 100,00 i.e.



Fontana di cioccolato con frutta fino a 50 ospiti €250,00 i.e. (pax extra €5,00 i.e.)



Caricature live a partire da €350,00 i.e.



buffet di dolci € 5,00 i.e. per persona