

Menu Orsini

Ai Buffet

Prosecco di Valdobbiadene, Cocktail "Antichi Sapori"

Cocktail Rossini, Bellini, Angolo del Barman

Succo di Arancia, Ananas, Pompelmo

Acqua Minerale, Vino Bianco e Rosso

Aperitivo di Benvenuto

Trionfo di Canapès

Prosciutto Crudo al Taglio

Crostino ai Porcini

Treccia di Bufala Campana e Pomodorini

Cornettini di Bresaola con Caprino alle Erbe

Forma di Parmigiano in Scaglie

Filetti di Salmone Marinato ai Profumi di Sicilia

Insalatina di Gamberi

Fantasia di Fritti Vegetali, Carciofi, Melanzane, Zucchine, Finocchi, Fiori di Zucca

Crocchettine di Patate, Piccoli Arancini di Riso

Olive Ascolane, Bocconcini di Crema

★★★★

Ai Tavoli

Risotto Mantecato agli Asparagi e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Cavatelli con Pesto di Rucola e Crostacei

★★★★

Filetti di Rombo in Guazzetto di Pomodorini, Capperi ed Olive di Gaeta

Foglie di Spinaci Ripassate con Pinoli ed Uvetta

Delizia di Patate e Carciofi al Forno

★★★★

Gran Trionfo di Frutta Fresca, Mousse al Cocco con Scaglie di Cioccolato Bianco

Cupola al Mascarpone e Caffè, Sacker con Panna Montata, Mousse allo Zabaione

Semifreddo al Limone con Cuore di Fragoline di Bosco, Torta Diplomatica

Angolo delle crêpes flambè

Torta Nuziale

★★★★

Caffè ed Open Bar

Selezione di Vini e Spumanti Dalla Nostra Cantina

PREZZO PER PERSONA € 80,00