



Abbazia di Sant' Andrea in flumine



Menu

*A Priore*

## APERITIVI E ANTIPASTI A BUFFET

*Cocktail di benvenuto*

*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,  
anellini di mare,  
calamaretti, agoncelli,  
acciughe impanate, code di gambero*

## *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*

## *L'angolo del mare*

*Spigola marinata al basilico, Mazzancolle alla Catalana  
Insalata di mare all'olio dei Colli Sabini  
Polpo alla cacciatora  
Salmone marinato ai pepi e rosmarino  
Finger di cous cous alle verdure croccanti e zenzero con  
tartare di mare*

# *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*

## *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*

### *Open Bar*

*Caffè espresso Illy classico e decaffeinato  
Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto  
Distillati: Grappe monovitigno, Whisky*

*Il servizio sarà accompagnato da:*

*Acqua liscia e frizzante  
1 Vïno bianco di selezione:  
Traminer "Antonio Rigoni" o  
Chardonnay "Villa Chiopris" o  
Pinot Grigio "Antonio Rigoni"  
1 Vïno rosso di selezione:  
"Merlot" di Antonio Rigoni o  
"Carmenere" di Antonio Rigoni o  
Morellino di Scansano "Trío"  
Prosecco blanc de blanc  
Moscato giallo artigianale*