



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 del 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*