

## Menu a Buffet... Siate i Protagonisti!

Lasciatevi ispirare dalle proposte di **menù a buffet** elaborate dal nostro Chef, scegliete quale sarà la cornice più adatta al vostro evento tra l'elegante **Ristorante** interno, il suggestivo **Roof Terrace**, l'esclusiva **Terrazza del Mezzanino** e la colorata **Corte Interna**.



### Buffet Bramante

**Aperitivo di benvenuto dello Chef**  
con flûte di spumante e aperitivo analcolico

**5 Sfizioosità**  
**2 Antipasti Finger Food**  
**2 Primi piatti**  
**2 Dessert in miniatura**

**Bevande incluse:**

Acque San Benedetto naturale e frizzante ed effervescente Nepi  
Vino bianco: Chardonnay o Satrico Casale del Giglio  
Vino rosso: Merlot o Shiraz Casale del Giglio  
Caffè

### Buffet Caravaggio

**Aperitivo di benvenuto dello Chef**  
con flûte di spumante e aperitivo analcolico

**5 Sfizioosità**  
**2 Antipasti Finger Food**  
**2 Piatti piatti ed 1 Secondo piatto**  
**1 Contorno**  
**2 Dessert in miniatura**

**Bevande incluse:**

Acque San Benedetto naturale e frizzante ed effervescente Nepi  
Vino bianco: Chardonnay o Satrico - Casale del Giglio  
Vino rosso: Merlot o Shiraz Casale del Giglio  
Caffè

## Sfizioità

Pizzette fatte in casa con pomodoro e mozzarella  
Selezione di rustici caldi  
Girelle di pancarré farcite con tacchino e provola  
Fiori di zucca in pastella  
Polpettine di melanzane  
Spiedini di patate e bacon  
Frittelle di pasta cresciuta dello Chef  
Suppli al telefono  
Verdure miste in pastella  
Olive all'ascolana

## Antipasti Finger Food

Cornetto salato con carciofi ed anatra  
Tortello di bresaola con crema di parmigiano e noci  
Spiedino di pollo con mascarpone e cereali  
Mini tartare di manzo con pomodoro, alici e capperi  
Cubo di salmone affumicato al mandarancio con mela osmotizzata  
Pacchero panato alla polenta ripieno di mantecato al baccalà  
Involtino di melanzana con mouse di pesce spada e basilico  
Fagottello di rucola e gamberi  
Polpo alla griglia con patate e spinaci  
Gabbia di mozzarella con emulsione di basilico

## Primi piatti

Schiaffoni con rana pescatrice e pomodoro giallo  
Lasagnetta di salmone e carciofi  
Casarecce con colatura di alici, pane saporito e pesce spada  
Raviolo ripieno di cacio, pepe e salsa pomodori datterino e gamberi  
Rigatoni all'amatriciana  
Lasagna con funghi di bosco e salsiccia  
Gnocchi rossi alla gricia  
Mezze maniche alla norma  
Tortello con zucca con demi glacé al tartufo e riduzione di vino rosso  
Zuppa di farro con legumi ed ortaggi di stagione

## Secondi piatti

Saltimbocca alla romana rivisitato  
Tagliata di pollo con salsa alla paprica  
Tagliata di manzo con salsa chardonnay e rosmarino  
Mini filetto di manzo  
Filetto di maiale con semi di finocchio e crema di peperoni  
Turbante di orata con gambero rosso e salsa agli agrumi  
Girella di spigola ripiena di melanzane  
Pesce spada con olive taggiasche, capperi e timo  
Salmone all'arrabbiata di vongole  
Confit di baccalà con insalatina di sedano olive e patate

## Contorni

Verdure grigliate  
Insalatina autunnale con mele e noci  
Patate dippers  
Funghi gratinati

## Dessert in miniatura

Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini  
Croccante di cereali e mouse di zabaione  
Cannolo di Kataifi con crema all'arancia e pistacchio  
Triangolo di mele alla malaga  
Fagottello pere cioccolato e cannella  
Zuppa inglese  
Mini Caprese  
Variazione di caffè  
Morbido al limone e mango  
Tagliata di frutta fresca

