

Piccole cerimonie al Forno del Procoio

Menù di benvenuto

BENVENUTO A BUFFET...

Analcolico e prosecco

Frittini vegetali in pastella

Fagottini del forno

Treccione di mozzarella di bufala

Prosciutto di Bassiano

LE PASTE

(2 a scelta in fase d'accettazione)

Paccheri cacio, pepe e guanciale croccante

Tagliolino con carciofi croccanti

Lasagnetta scarola riccia e mozzarella di bufala

Gnocchetti acqua e farina al pesto leggero di rucola e pomodorini confit

Ravioli pecorino di pienza e pinoli con pomodorini grigliati origano e scaglie di ricotta i bufala affumicati

Gnocchetti con ragù leggero di faraona al marsala e funghi shiitake

Tonnarelli salsa all'uovo e crema di tartufo bianco

LE CARNI...

(1 a scelta in fase d'accettazione + contorno)

Stinco di maiale su crema di patate al peperoncino

Brasato con salsa al timo-limone

La nostra versione del vitello tonnato servito con verdure wok

Bufaletta in crosta di erbe aromatiche

PRIMA DELLA ZUCCHERATA...

Tumbler di frutta allo chardonnay

DESSERT AL PIATTO

(1 a scelta in fase d'accettazione)

La nostra interpretazione della cassata

Tortino al limone con salsa al basilico e limoncello

Cre moso al cioccolato, spuma di gianduia e granita moka

Acqua, vini, caffè e liquoreria

Menù di assaggi

Aperitivo a buffet in giardino

WELCOME DRINK ...

Ricevimento ospiti e bouvette di bevande

Bollicine Azienda Cincinnato

Succhi in caraffa

(ananas, arancia rossa, ,pompelmo rosa ...)

Cocktail alcolici e analcolici alla frutta

ANGOLO PASTELLATO

Fiammiferi d'ortaggi in pastella

(basilico, cipolla, fiori di zucca, melanzane, menta, peperoni, rosmarino salvia, patate, zucchine...)

Dalla cucina espressa..

Pizzelle fritte

DEGUSTAZIONE FORMAGGI E SALUMI ...

Prosciutto di Bassiano

Lonza di Carpineto

Soppressata di testa

Treccione di bufala

Pizzicotti di fior di latte

Sfranto

Con ..

Focaccia patate, datterini ed origano

FINGER FOOD ...

Carpaccio di bufala e ananas marinati al pepe rosa

Smormatino di melanzane, bufala e basilico greco

Tortine mini con zucchine pecorino dolce e mandorle

Arancinette con salsa di senape al bicchiere

Saltimbocca alla romana di patate

Si prosegue in sala interna

LE PASTE ...

(2 a scelta tra)

Gnocchetti con pomodorini pachino e funghi porcini

Lasagnetta scarola riccia, mozzarella di bufala e filetti di pomodoro fresco

Lasagnetta rucola, patate, crescenza e gorgonzola

Paccheri ricotta di pecora e pistacchi con pachino arrostito, origano e ricotta affumicata di bufala

Tonnarelli cremolati tartufo bianco e speck di bufala

Risotto al parmigiano reggiano stagionato, mantecato con pecorino romano ,guanciale croccante e pepe nero

Raviolo pecorino di Pienza e pinoli con pesto di rucola e pomodoro confit

Panciotto squaquerone e asparagi su vellutata di porcini e pomodorini grigliati

SECONDI PIATTI ...

(1 a scelta + contorno)

Ganassino al Nero buono di Cori con misticanza al salto

Medaglione di manzetto con crema di patate al timo-limone

Bufaletta lunga cottura, capperi e rosmarino su sfoglia di pane carasau con insalatina gustosa

Roast beef cotto al punto rosa in crosta di erbe aromatiche con pomodorini, capperi su

mosto di olio novello

Lonza grigliata con sformato di castelmagno

In giardino

LA FINE ZUCCHERATA A BUFFET

Bicchierini finger food assortiti

amaretto

delizia al limone

frutti di bosco

ricotta e mandorle

cioccolato al latte

nocciola

chantilly al moscato di Terracina

la nostra piccola pasticceria

Torta (tipologia scelta dal cliente)

Minerale, vini, caffè, liquoreria fine pasto