

Menù Ulivo

€50

Menù Bacco

€55

WELCOME- BENVENUTO

Prosecco, Analcolico, Dry snack

ANTIPASTO

La Collina, assortimento di salumi e formaggi (freschi e stagionati) a km 0 accompagnati da confetture "La Collina"

PRIMI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

Raviolo ricotta e spinaci alla crema di noci
Lasagna della nonna
Rigantoncini acqua e farina Sciuè Sciuè
Chicche di patate rucola, pachino e speck
Pici al ragù di frisona

SECONDI - 1 SCELTA BRACE E

1 SCELTA ARROSTO

Fiorentina Frisona Nazionale servita su pietra (1kg ogni 4 persone)
Cosciotto di vitella al forno CBT
Arrosto porchettato
Filetto di suino

CONTORNI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

Patate al forno
Patate chips
Cicoria ripassata
insalata rucola e datterini

DOLCI

Torta di pasticceria di nostra produzione
Spumante

BEVANDE

Acqua liscia / mossa
Vino rosso / bianco La Collina (1bt ogni 4 persone)
Caffè ed Amari della casa

ANTIPASTO

La Collina, assortimento di salumi, formaggi (freschi e stagionati) a km 0 accompagnati da confetture "La Collina" e mozzarella di bufala La regina dei Mazzoni
Fritti vegetali e mozzarelline al tartufo

PRIMI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

Raviolo ricotta e spinaci alla crema di noci
Lasagna della nonna
Rigantoncini acqua e farina Sciuè Sciuè
Chicche di patate rucola, pachino e speck
Pici al ragù di frisona
Fettuccine ai funghi porcini
Pappardelle al cinghiale o lepre

SECONDI - 1 SCELTA BRACE E

1 SCELTA ARROSTO

Fiorentina Celtica (Irlandese) servita su pietra (1kg ogni 4 persone)
Tagliata di controfiletto Prussiano
Cosciotto di vitella al forno CBT
Arrosto porchettato
Filetto di suino

CONTORNI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

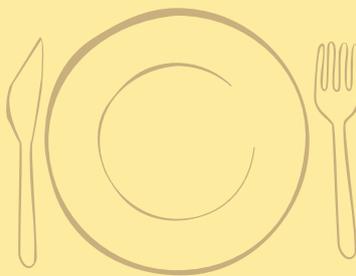
Patate al forno
Patate chips
Cicoria ripassata
insalata rucola e datterinii

DOLCI

Torta di pasticceria di nostra produzione
Spumante

BEVANDE

Acqua liscia / mossa
Cantina Villa Simone
rosso Merlot bianco Frascati (1bt ogni 4 persone)
Caffè ed Amari della casa



Menù Vitigni

€65

WELCOME- BENVENUTO

Prosecco, Analcolico, dry snack
Fritti vegetali e mozzarelline al tartufo

ANTIPASTO

La Collina, assortimento di salumi, formaggi (freschi e stagionati) a km 0 accompagnati da confetture
"La Collina" e mozzarella di bufala La regina dei Mazzoni
Pizzelle (crudo e mozzarella, mortadella al pistacchio e verdure grigliate)

PRIMI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

Raviolo ricotta e spinaci alla crema di noci
Lasagna della nonna
Rigantoncini acqua e farina Sciuè Sciuè
Chicche di patate rucola, pachino e speck
Pici al ragù di frisona
Fettuccine ai funghi porcini
Pappardelle al cinghiale o lepre
Panciotti alle melanzane e provola al pomodoro e ricotta salata
Tonnarelli con asparagi, guancia e mascarpone

SECONDI - 1 SCELTA BRACE E

1 SCELTA ARROSTO

Fiorentina Galiziana (Spagnola) servita su pietra (1 kg ogni 4 persone)
Costata Prussiana (1 kg ogni 4 persone)
Tagliata di controfiletto Prussiana
Cosciotto di vitella al forno CBT
Arrosto porchettaio
Filetto di suino

CONTORNI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

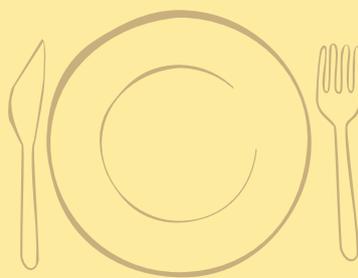
Patate al forno
Patate chips
Cicoria ripassata
Insalata rucola e datterini

DOLCI

Torta di pasticceria di nostra produzione
Tagliata di frutta di stagione (centro tavola)
Spumante

BEVANDE

Acqua liscia / mossa
bianco a scelta tra Chardonnay, Pecorino, Vermentino, Frascati
rosso a scelta tra Montepulciano d'Abruzzo, Cesanese, Syrah, Cabernet
(1 bt ogni 4 persone)
Caffè ed Amari della casa



Menù Prestige

€90

WELCOME- BENVENUTO

Prosecco, Analcolico, dry snack

ANTIPASTO

La Collina, assortimento di salumi, formaggi (freschi e stagionati) a km 0 accompagnati da confetture

"La Collina" e mozzarella di bufala La regina dei Mazzoni

Pizzelle (crudo e mozzarella, mortadella al pistacchio e verdure grigliate)

1 scelta a piacere

PRIMI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA -

2 primi piatti da concordare

SECONDI - 2 DALLA GRIGLIA ED 1 DAL FORNO AL CARRELLO

Sorbetto agli agrumi

CONTORNI - 2 TIPOLOGIE A SCELTA - da concordare

DOLCI

Torta pasticceria e buffet di frutta di stagione

BEVANDE

Acqua liscia / mossa

bianco a scelta tra Chardonnay, Pecorino, Vermentino, Frascati

rosso a scelta tra Montepulciano d'Abruzzo, Cesanese, Syrah, Cabernet

(1 bt ogni 4 persone)

Caffè ed Amari della casa

BOUFFET DI DOLCI

Extra 5 € a persona

Menù Viaggio

di

Gusto e Amore

€100

WELCOME- BENVENUTO

Prosecco, Analcolico, Spritz, dry snack

ISOLA DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi tagliati al coltello

ISOLA DEL FORNAIO

3 tipologie di pane, pizze,

focacce, focaccine,

pizza farcita alla mortadella

ISOLA DEI FRITTI

Fritti vegetali, mozzarelline al tartufo, supplì

al telefono, crocchette,

pizzelle e montanare

ISOLA DEI CARBOIDRATI - PASTA FATTA IN CASA

2 o 3 scelte di primi piatti (2 spadellati e mantecati ed 1 al forno)

ISOLA DEI SECONDI E CONTORNI

Selezione di 2 secondi dalla griglia,

1 secondo dal forno, 2 tipologie di contorni

DOLCI

Torta di pasticceria e

buffet di frutta di stagione

BEVANDE

Acqua liscia / mossa

bianco a scelta tra Chardonnay, Pecorino,

Vermentino, Frascati

rosso a scelta tra Montepulciano d'Abruzzo,

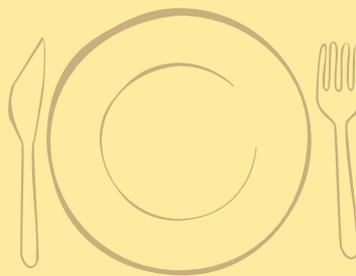
Cesanese, Syrah, Cabernet

(1 bt ogni 4 persone)

Caffè ed Amari della casa

BOUFFET DI DOLCI

Extra 5 € a persona



Menu Bambini

€ 25

(FINO A 10 ANNI)

Prosciutto cotto e mozzarella
Lasagna della nonna / pasta al pomodoro - bianca
Polpette al sugo e patatine fritte
Bevande
Torta

ANNOTAZIONI / VARIAZIONI / AGGIUNTE A PAX

Tris di Cocci di stagione	3,00 €
Sushi - Nigiri - 3 pezzi	5,00 €
Pizzelle (salumi e verdure come da menù)	4,00 €
Bruschette assortite 1 a persona	2,00 €
Scelta di primi Superiori	3,00 €
Nel caso dei secondi con Fiorentina e Tagliata	5,00 €
Tagliata di frutta di stagione	3,00 €
Fragole	3,00 €
Fragole con gelato alla crema	4,00 €

SERVIZI EXTRA

Tableau	da 70,00 €
Confettata	da 190,00 €
Fiori	da concordare
Fotografo	da 300,00 €
Musica	da 350,00 € + Siae

***Allestimento proprio, potrà essere allestito il giorno stesso**

