

Caravaggio

Welcome Cocktail

Evergreen, Orange Champagne;
Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pompelmo;
Prosecco Superiore di Valdobbiadene;
Sfogliatelle farcite al formaggio e spinaci;
Panzerottini alla mozzarella;
Treccine di sfoglia alle acciughe;
Vol au vent farciti alla Lorena;
Bicchierini di pasta brisè al formaggio e funghi

L'angolo dei fritti dello chef

Melanzane, fiori di zucca, carciofi, zucchine, peperoni,
crema marchigiana, arancini siciliani, funghi
champignon; pizette pomodoro e basilico;
le spezie fritte dorate: salvia, menta e basilico;

*frittini di mare: acciughe impanate, anellini di mare,
morcardini, Code di Gamberi al sesamo
Panelle con bianchetti, lattarini di mare.*

Le delizie del fattore

*Tartellette di pane francese tostato con pomodoro e
basilico, con acciughe e provola, al lardellino di
Colonnata e miele, alla crema di olive, ai carciofi, al patè
di bosco, al patè di fegatini*

Angolo dei formaggi

*Ricottine romane alle confetture di ortaggi e di more
Caprini aromatizzati alle spezie mediterranee;
Mezzaforma di grana in bellavista
con mostarda di uva,
Strudel con scarola e speck
Primo Sale di Bufala, Formaggio
al peperoncino,
formaggio gentile alla salvia, formaggio al tartufo,
formaggio ai mosti vinosi, formaggio al fieno;
pecorino di Pienza; Burratine in foglia, Treccione di
bufala campana;*

Angolo delle Tradizioni

*Torte rustiche alle verdure di stagione,
farro con funghi e gamberi
Zuppetta tiepida di ceci e vongole,
Zuppetta di fagioli e funghi porcini
Zuppetta di pesce.*

Angolo dei salumi

*Prosciutto alla Morsa, Corallina, salsicette senesi,
Lonzino di Norcia, salamella di Calabria;
Salumi di cinghiale, salamelle di capriolo
Petto d'oca affumicato su crostini di pane nero
Speck con gamberi, salame di Spagna
Coppiette in bellavista, tacchinella al Balsamico
Patè di cacciagione*

Angolo della cucina a vista

*Frittatine al tartufo di Norcia
Mazzancolle infiammate al Cognac
Formaggio alla lampada con miele e limone*

Angolo dei profumi di mare

*Ostriche al limone su letto di ghiaccio
Code di Gambero flambé*

*Insalata di mare all'olio del Garda;
Carpaccio di polipo su letto di rucola;
Salmone marinato agli agrumi;
Carpaccio di spigola all'olio d'oliva e pepe rosa;
Carpaccio di tonno fresco al limone, olio d'oliva e pepe nero;*

Cous cous di pesce

*Cocciotto con cozze impepate;
Insalata di polipo con rucola e patate
Spada marinato all'aceto di ribes
Carpaccio di Spada fumée con ananas e rucola al balsamico
Insalata di astice alla catalana
Scampi freschi al limone e olio d'oliva*

Servizio a tavola

*Risotto all'Astice e Champagne con Pistilli di zafferano
Ravioloni con Asiago e Radicchio con vellutata di
porcini e croccante di Speck*

Caravaggio

*Filetto di Branzino all'Ammiraglia
Insalatina Caterina con pane tostato, capperi e pecorino*

*Sorbetto agli Agrumi
Tagliatine di Vitella al porto con torrino di poleta al
tartufo, Patate alla parmantier*

Wedding cake

Trionfo di profiterolle con chantilly

Buffet di dolci

*Sacher Torte; Torta di frutta; Creme Brulé;
Bicchierini di Panna Cotta al cioccolato, ai frutti di
bosco e ai frutti tropicali, Foresta Nera
Crostatata con Pere e Cioccolato, Tiramisù
Crostatata con crema e pinoli; Torta mimosa;
Cantuccini; Ciambelline all'anice; Brutti buoni; Tozzetti
Torta caprese; Crostatata con crema e Frutta
Semifreddo al cioccolato, semifreddo al limone e
semifreddo alla fragola, Krapfen,
Sfogliatelle alla partenopea*

Caravaggio

*Spiedini di Frutta e gran plateau di frutta
composta*

Angolo delle Crêpes

Crêpes al Grand Marnier e al cioccolato

Angolo dei Sigari e Rum

Scelta di Sigari e sigarillos con Rum

Angolo del Brandy e Cioccolato

Pralinage di cioccolato e Scelta di Brandy

Liquori e distillati:

*Amarì, Limoncello, Mirto, Acquavite, Whisky
Caffè normale e decaffeinato, Spumante, Moscato*

Vini Bianchi e Rossi di Selezione

*Acqua minerale naturale e gasata
Pane: bianco, integrale, alle noci, grissini al sesamo*

Prezzo 135,00 € per un minimo di 100 paganti

Caravaggio

Condizioni di Fornitura

| <i>IL PREZZO COMPRENDE</i> | <i>IL PREZZO NON COMPRENDE</i> |
|---|--|
| | A) Extra orario del servizio: dopo le 20,30 per il pranzo e dopo le 1,30 per la cena, extra di € 350,00 per ogni ora o frazione di essa. |
| B) <i>IL MENÙ</i> (così come riportato in allegato) Eventuali variazioni delle portate potrebbero dar luogo a variazioni di prezzo. La quotazione è ridotta del 50% per bambini dai 4 ai 10 anni e per gli operatori, ed è gratuita per i bambini fino ai 3 anni. La preparazione del menu avviene con cottura espressa con prodotti di prima scelta tendenzialmente biologici. | B) L'IVA del 10%. |
| C) <i>IL PERSONALE DI SERVIZIO</i> : è previsto un responsabile di ricevimento, maître di sala, personale di cucina e un cameriere ogni 10 ospiti. | D) Personale extra (ove richiesto): Servizio Sommelier € 110,00 cad. Barman € 150,00 cad. Hostess € 150,00 cad. Parcheggiatore € 80,00 cad. Servizio guardaroba € 100,00 cad. |
| D) <i>ALL'ESTIMENTO</i> : l'allestimento comprende tavoli e sedie per interno ed esterno. Oltre a questi sono compresi tovagliati, posate, bicchieri, piatti tra quelli disponibili. | E) <i>L'allestimento non comprende</i> : decorazioni floreali, di qualsiasi tipo e natura (extra) fiaccolata ciotole normali (€ 1,50) coprisedie (€ 3,50) centro tavola tra i disponibili (€ 6.00) tableau (€ 150) torce decorative (€ 5,00) |