

Le nostre PROPOSTE

Soluzione buffet con primo piatto:
orario serale dalle 17.00

Aperitivo di benvenuto:

dal nostro forno pizze e focacce, Boccancini di Parmigiano,
olive fritte all'Ascolana

Bevande: cocktail analcolici, bollicine, Aperol Spritz

a seguire..

Ricca selezione di salumi nostrani

Fermaggi freschi e stagionati dell' Agriturismo Sant'Anna con le confetture

Verdure grigliate

Strudel di sfoglia ripiena di verdure

Salmone affumicato accompagnato da crostini e riccioli di burro

Spiedi di gamberi alla brace con salsa allo yogurt e avocado

Cappasanta gratinata agli agrumi

Primo piatto da scegliere

tra i menu allegati

Dessert o torta di ricorrenza

brindisi

Caffè

Bevande a tavola:

acque minerali, vino bianco e rosso della nostra cantina



Le nostre PROPOSTE



Menu serviti per pranzi o cene
da scegliere
1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo, 1 dessert

Aperitivo di benvenuto:
dal nostro forno pizze e focacce, Boccancini di Parmigiano,
olive fritte all'Ascolana
Bevande: cocktail analcolici, bollicine, Aperol Spritz

a seguire..

ANTIPASTO:

Parmigianella di melanzane su cremoso di Pachino
Spiedo di gamberi alla brace con gazpacho di pomodoro
Magatello di vitello piemontese tonnato

PRIMI PIATTI:

Risotto con zuppetta di moscardini alla diavola
Risotto con punte d'asparagi e speck croccante
Caramelle ripiene di magro con crema tiepida di formaggio fresco
Orecchiette con crema di zucchine e calamari
Mezzi paccheri al ragù bianco di vitello e pinoli tostati

SECONDI PIATTI:

Filetto di vitello in crosta di pistacchio e tortino di patate
Sella di coniglio con patate al forno
Grigliata mista di pesce e verdure
Tagliata di tonno obeso con salsa teriyaki

DESSERT:

Soufflé caldo al cioccolato
Aspic ai frutti di bosco
Cialda biscottata con insalatina di frutta fresca
Sorbetto al limone e mentuccia con coulis di fragole
Torta di ricorrenza

Bevande a tavola:
acque minerali,
vino bianco e rosso della nostra cantina, caffè

