

## **I Templari 2020**

### **Aperitivi**

#### **(D) Cocktail di benvenuto**

*Spritz, Bellini cup, Rossini cup*  
*Prosecco Rigò di Antonio Rigoni*  
*Succhi di frutta (Ananas, Pompelmo, Arancia)*  
*Martini Dry, Martini Sweet, Aperol,*  
*Campari, Manhattan*  
*Olive taggiasche all'arancia di Sicilia*  
*Sfoglie tiepide farcite ai wurstel, al formaggio,*  
*agli spinacini*  
*Panzerotti dello chef*

### **Antipasti**

#### **(D) L'angolo dei frittini**

*Fiori di zucca farciti con mozzarella e acciughe*  
*Arancine mignon allo zafferano, crema marchigiana, olive ascolane*  
*Zucchine, melanzane, funghi, peperoni e carciofi*  
*Pizzette al pomodoro e mozzarella*  
*Salvia, asparagi,*  
*Panelle con neonata, anellini di mare*  
*Acciughe impanate, gamberi all'arancia,*  
*totanetti, agoncini*  
*Gamberi in pasta kataifi*

#### **(D) La bruschetteria**

*Tartellette con lardo di Colonnata e miele artigianale*  
*Tartellette alle prugne e bacon*  
*Bruschettine al paté di bosco, alle olive, ai pomodori e basilico,*  
*ai paté di carciofi, con mozzarelle e acciughe,*  
*ai patè di fegatini*

#### **(D) L'angolo delle delizie**

*Taglieri in bellavista*  
*con corallina di Norcia, lonzino,*  
*finocchiona, salsicette di cinta senese,*  
*salame toscano, salame calabro, ciauscolo*  
*spianata romana e mortadella Bologna*  
*Prosciutto selezionato di Norcia tagliato a mano*  
*con pane alle noci, alle olive e focaccia*

**(D) Buffet del Fattore**

*Composta di formaggi al tartufo, alla salvia,  
ai mosti vinosi, al fieno, al peperoncino, alle olive,  
con marmellate di pomodori rossi, verdi  
e fichi mielati*

*Ricottine fresche del pastore con miele fuso*

*Treccione di bufala di Mondragone*

*Caprino ai pistacchi*

*Pecorino di Pienza alle mostarde di agrumi*

*Pecorino sardo stagionato in grotta*

*Selezione di caciottine umbre*

*Toma piemontese*

**(D) L'angolo della cucina a vista**

*Omelette al tartufo nero*

*Gamberi flambè al cognac*

**(D) Sfizioità**

*Tartufini salati al cacio e pepe, al prosciutto,*

*ai peperoni e pistacchio, al salmone ed erba cipollina*

*Cestini di pane carasau caldo al rosmarino con 'nduja calabrese*

**(D) I profumi del mare**

*Spigola marinata al basilico*

*Moscardini affogati in cocotte con crostini di pane*

*Insalatina di polipo fresco con rucola e patate*

*Cous cous di pesce*

*Insalata di mare ai sedani e olio del Garda*

*Carpaccio di pesce spada marinato all'aceto di ribes*

**(D) L' Angolo delle tradizioni**

*Cocciotto con fagioli e funghi porcini*

*Cocciotto con ceci e vongole*

**Primi**

**Ravioli neri al baccalà con datterini, gamberi e zenzero**

**Linguine del Pastificio Gentili con vongole veraci e pesto di pistacchi**

**Secondi**

**Filetto di spigola in crosta di melanzane, mandorle e menta**

**Cuori di songino con pompelmo rosa, noci e champignon**

**Scarola saltata in padella con uvetta e OLIVE TAGGIASCHE**

**Torte**

**Pan di spagna 1 piano con crema chantilly al pistacchio e 1 piano crema chantilly con scaglie di cioccolato fondente**

**3 piani tonda - decorata panna**

**(D) Buffet di dolci**

*Semifreddo all'arancia, all'ananas, al cioccolato e menta*

*Savarin alla chantilly e frutti di bosco*

*Crostata di frutta fresca,*

*Crostata di fragole*

*St.Honore, millefoglie, profiteroles,*

*Meringata, cannonata,*

*Mimosa, mont blanc*

***Bellavista di monoporzione***

*Aragostine alla crema, cannolini siciliani*

*Bignoline alle creme, tartellette alla frutta*

*Coppette alla chantilly e sbriciolata di sfoglia,*

*Tiramisù in coppa*

*Mousse di frutta e di creme,*

*Coppettine di panna cotta*

*Bicchierini di crema cotta e gelatina al caffè*

*Bicchierini di cremoso al cioccolato e mele verdi*

**Plateau di frutta fresca di stagione**

**Beverage**

**(D) Angolo dei sigari e rum**

*Scelta di sigari e cigarillos con rum Pampero*

*Selezione di cioccolatini artigianali*

**Open Bar**

*Caffè espresso Borbone classico e decaffeinato*

*Liquori: Amaro Averna, Limoncello, Mirto*

*Distillati: Grappe, Whisky*

**Acqua liscia e frizzante**

**Traminer Aromatico**

**"Merlot" di Antonio Rigoni**

**a richiesta**

**Spumante Rigò di Antonio Rigoni**

**Moscato giallo artigianale**