

Ristorante Montalcino



S.Feliciano - Magione (PG) - Tel. 075/8400408 - 335/6257939

P.IVA 02461270544

www.countryhousegradassi.it

Menu per matrimoni serviti

Aperitivo servito in giardino

Prosecco

Succhi di frutta

Acque minerali

Il Pesce

Gamberi al coccio

Carpaccio di polipo

Insalata di mare con julienne di verdure

Arrosticini di pesce

Carpaccio di tonno con basilico fritto e pinoli

Piccolo cocktail di gamberi

Polpo e patate

Baffa di salmone

I Formaggi

Pecorini di varia stagionatura con confetture e mostarde

Caciottine aromatizzate

Ricottine al miele

Bocconcini di mozzarella

Gorgonzola con sedano e noci

Scaglie di parmigiano servite con varie salse

L'angolo del fornaio

Focaccia alle cipolle

Schiacciata al rosmarino

Baguette alle olive

Piccoli panini al formaggio

Grissini al sesamo

Sfilatino alle noci

Pane umbro
Pagnotta con pomodori secchi e basilico

I salumi al coltello

Prosciutto nostrano
Coppa di testa
Salsicce stagionate
Finocchiona
Salame toscano
Capocollo

L'isola delle verdure

Pomodori ripieni
Quiche di zucchine
Rotoli di crepes
Verdure miste grigliate
Sott'oli

Le insalate

Insalata di farro pachino e grana
Coppe di crudite
Julienne di pollo e verdure
Insalata di ceci e sedano
Panzanella
Insalata di bresaola rucola e grana

I fritti

Olive all'ascolana
Fiori di zucca
Salvia
Carciofi
Verdure pastellate
Piccoli arancini
Mozzarelline

...Successivamente a tavola

Due primi a scelta

Risotto con scamorza affumicata e crema al tartufo
Risotto al sagrantino mantecato al gorgonzola
Risotto ai fiori di zucca e julienne di zucchine
Risotto agli asparagi di bosco e pancetta
Risotto ai frutti di mare
Gnocchetti di patate ai funghi porcini
Gnocchetti con crema di scampi e gamberi
Stringoli con vongole mazzancolle e pistacchi
Ravioli di parmigiana con pachino e pesto di basilico
Ravioli di ricotta e spinaci con concasse di pomodoro e ricotta stagionata
Tortelli di burrata con ratatouille di verdure e provola piccante

Agnolotti al formaggio di fossa
Agnolotti al cinghiale
Tagliatelle Montalcino
Pappardelle al cinghiale
Tagliatelle al sugo d'oca
Tagliolini primavera
Tagliolini con ragu bianco di cinta senese
Tagliatelle con fave guanciaie e pecorino
Paccheri con carciofi pancetta e zafferano

Un secondo a scelta

Filetto di manzo all'alpina
Tagliata di filetto ai pepi e rosmarino
Filetto di manzo con scalogno e vin santo
Filetto di maiale al pepe rosa e pecorino
Filetto di maiale alla mostarda in grani
Sella di vitello alla crema tartufata
Sella di vitello ai funghi porcini
Sella di vitello profumata al rosmarino
Coscio di vitello arrosto
Cosciotto di maiale al forno
Maialino da latte arrosto
Carre d'agnello in crosta di timo
Orata in cartoccio
Spiedini di mazzancolle su letto di lattughella
Filetto di branzino alla vesuviana

Buffet dei dolci servito in giardino

Meringata
Tortino al cioccolato
Varita di mousse
Panna cotta ai frutti di bosco
Praline di ricotta con cocco e cioccolato
Bigne alla crema
Tarta tatin di mele
Cannoli di pasta fillo con mousse di mascarpone
Mini tartelle con crema e frutta
Mini tiramisu
Mini sfogliatine con panna e frutta
Brownies al cioccolato
Meringhe con panna
Carpaccio di ananas
Composte di frutta

Torta nuziale da scegliere tra le nostre proposte

La cantina

Prosecco Villa Giustiniani

Grechetto Castello di Magione

Sangiovese Castello di Magione

Spumante Fontanafredda

€ 75,00 + iva 10%