

## **Bell'accoglienza :**

Aperitivi di benvenuto, stuzzichini e verdurine pastellate calde.

## **Carosello di Antipasti :**

Gran prosciutto di fattoria e coccoli in mousse di freschi cremosi, Torta Pasqualina, Cuor di burrata e fiori di ravanello, Tortino pisellini primavera in salsa velouté, Nidi di pate' e riccioli di pane, Sbriciolona casereccia e germogli di sedano,

“Uovo benedetto della tradizione”

## **Varietà di Primi :**

Stracciatella delicata in brodo di cappone, Raviolone maremmano in crema di ragù e scaglie di grana, Garganelli caserecci guanciaiale, pachino e pecorino di fossa.

## **Trionfo di Secondi :**

Gran cosciotto in bella vista, Filetoni di tagliata all'olio frantoiano, Gran frittura di cotolette d'agnello e cuori di carciofo, Patatine rosolate e misticanza d'insalatini.

## **Armonie di Dolci :**

Le colombe della tradizione in soffici chantilly e gocce fondenti  
Millefoglie della casa in candori di fragola fresca e panna.

Tutti i piatti saranno accompagnati dai vini prodotti dalla fattoria, suddivisi per tipologie in abbinamenti mirati. Spumante dolce e brut, Caffè, Limoncello, Grappa.