

Menù Baiardo Terra

Servito al tavolo

APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine

Soft Drink

Acqua minerale e naturale

Snack salati

ANTIPASTO

(A scelta n. 6 Antipasti)

Selezione di Salumi

Pancetta arrotolata di mora romagnola

Gonzaghetta, Gola stagionata, Fiocco di prosciutto

Prosciutto di vacca spagnola, Speck Wine affinato al vino rosso

Selezione di Formaggi con Mostarde e Mieli naturali

Crispo di malga, Pecorino al latte ovino crudo di Farindola

Ricotta con muffe nere naturali, Erborinato affinato in rum e cacao

Italico stagionato 24 mesi affumicato al faggio e avvolto in foglie di tabacco

Redivino affinato in amarone della Valpolicella

Ricotta di pecora con frutta secca e miele

Mozzarelline di bufala

Polpettine di coda alla vaccinara e cacao amaro

Polpettine di carne con pomodoro e basilico

Polpettine di zucchine, patate, menta, limone con yogurt e cetriolo

Polpettine di melanzana, pomodoro e basilico

Polpettine di alici agli agrumi

Puntarelle in salsa di alici

Verdure arrosto marinate

Insalata di funghi, limone, pepe e grana

Panzanella toscana con tonno, olive e mozzarella

Caponatina di melanzane

Lingua di vitello scottata in salsa verde

Agnello tonnato

PRIMI PIATTI
(A scelta n. 2 Primi)

Pacote all'amatriciana
Fettuccine con crema di zucca, guanciale e pecorino
Fettuccine di grano arso con funghi cardoncelli, funghi porcini affumicati al legno d'olivo
Orecchiette di grano arso con fichi, melanzane arrosto, guanciale e fonduta di pecorino
Pacchero con pomodoro, stracciatella e olio al basilico
Chicche con crema di friggiteli, pomodorini del Piennolo e parmigiano
Ravioli fatti in casa ripieni di patate e porcini saltati con fondo bruno e fonduta di provolone del Monaco
Chicche con sfilacci di ossobuco, midollo e marsala agli agrumi
Chicche con crema di zucchine, guanciale e pecorino
Orecchiette di grano arso con funghi galletti, pomodoro e prezzemolo
Gnocchi con burro, alici, pomodorini infornati, limone e pane croccante alle erbe
Penne ritorte con broccolo siciliano, alici/arvinga, colatura di alici e pane croccante alle erbe
Pacchero alla puttanesca con stracciatella e polvere di olive e alici
Gnocchi con crema di broccoli romaneschi e salsiccia
Pacchero con acciughe, melanzana, pomodoro, basilico e parmigiano
Spaghettoni acqua e farina con stracotto, uovo e limone
Pacchero al sugo di coda e scaglie di cioccolato extrafondente
Cannelloni con ragout al cinghiale brado e tartufo
Chicche con uovo, zucchine e tartufo
Fettuccine con animelle, speck e funghi galletti
Fettuccine con rigaglie di pollo e peperoni

SECONDI PIATTI
(A scelta n. 1 Secondo)

Punta di petto di vitella alla fornara
Porcini arrosto alle erbe
Involtini di verza ripieni di borragine e provolone del Monaco
Involtini di melanzana, scamorza, pomodoro e olio al basilico
Stracotto di guancia di manzo al vino rosso con purea di patate
Saltimbocca alla romana sfumati al marsala
Arrosto di maiale porchettato con fondo bruno
Pollastra alla romana
Pollastra ai peperoni
Pollastra in fricasea
Pollastra alla diavola con 'nduja
Tagliata di pollo ripieno di funghi, salsiccia e paprika affumicata

CONTORNI
(A scelta n. 2 Contorni)

Patate in padella alle erbe
Cicoria ripassata
Ramorracce
Misticanza di campo
Puntarelle
Scarola ripassata con alici, capperi e olive
Indivia riccia con uvetta e pinoli

BEVERAGE INCLUSO

Acqua minerale e naturale
Soft drinks e Bollicine (*aperitivo*)
Una bottiglia di Vino della casa ogni 4 ospiti (*dall'antipasto*)
Caffè fine pasto

**Il menu segue stagionalità e disponibilità di mercato.
Il menu comprende Aperitivo di Benvenuto e Beverage Base.

Menu Baiardo Adulti Euro 50,00 p.p. iva inclusa

Menu Baiardo Bimbi Euro 25,00 p.p. iva inclusa

Servizi Extra:

Aperitivo di Benvenuto Premium

Beverage Premium

Torte Classiche, Cake Design, Frutta

Allestimento

Confettata

Sweet Table

Animazione / Baby Sitting

Altri Servizi Extra nel Catalogo Servizi 2023-2024