

Menù Matrimonio

Sapore & Tradizione (130 € a persona + IVA)



Gran Buffet

Benvenuto & Sfiziosità

Bollicine, Cocktail zero alcol di benvenuto
Acqua naturale e frizzante
Tigelle farcite con stracchino e rucola
Roll di frittata e fantasia
Sfumature di pizza cotta in forno a legna a vista

Isola del Casaro

Treccia di bufala, ricotta fresca di pecora informata
Caciotta mista morbida con crescia a vista
Pecorini misti, assortimento di pane caldo
Miele BIO e confetture del territorio

Isola del Rustico & Flambè

Coratella di agnello, parmigiana di melanzane
Fagioli borlotti con salsiccia o cotiche
Strapazzata d'uovo al tartufo
Pancia di maiale croccante e arrosticini di pecora e salsicce
Barbozza aromatizzata alla salvia del Castello

Isola delle Norcinerie

Prosciutto di Norcia al coltello a vista
Baci di prosciutto e melone
Lonzino & capocollo stagionati, salame perugino (km 0)
Salsicce secche di maiale con torta al formaggio fatta in casa

Isola dei Fritti

Foglie aromatiche di Baccaresca
Verdure miste in tempura &
polpettine della Chef

Isola delle insalate di carne & verdura

Veli di vitellina con olio pregiato e balsamico
Insalatina di farro, orzo, riso
Carpaccio di manzo con Tartufo di Norcia e Grana
Panzanella croccante e petto di capone tartufato
Insalata di ceci con cipolla di Cannara e
rosmarino selvatico di Baccaresca

Primi (2 opzioni a scelta tra le seguenti)

Risotti

Risotto all'oro di zafferano di Cascia
Risotto al ristretto di Sagrantino
Risotto con crema di zucca gialla e guanciale croccante

I Ripieni (fatti a mano)

Cappellacci ripieni di manzo all'oro nero di Baccaresca (max 150 p.)
Ravioli ripieni di bufala con verdure e ricotta fresca
Gnocchi ripieni di caciotta al profumo del sottobosco con tartufo
Girasoli ripieni di ossobuco, crema di zafferano e cipolla croccante (max 150 p.)

Al Mattarello (fatti a mano)

Maltagliati al ragù bianco /o con pomodorini e guanciale
Tagliatelle al sugo di cinghiale
Pappardelle con funghi porcini

Secondi (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Maialetto

Filetto di maiale al forno su letto di mistanza al balsamico
Medaglione ai tre pepi
Tronchetto di maiale al finocchietto selvatico della tenuta
Coscio di maiale picchettato al forno

Manzo, Faraona e Tacchino

Brasato di manzo agli agrumi BIO
Stracotto servito nella sua salsa
Rollè di tacchino al forno nella sua salsa
Suprema di faraona al ginepro di Baccaresca

Contorni (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Erbette ripassate piccanti
Patate aromatizzate al forno
Patate sabbiose con pangrattato
Sformatino di carote e spinaci

Tower di verdure
Giardinetto di verdure croccanti
Verdure alla griglia
Pomodoro alla Castellana (aromatizzato e gratinato)

Torta Nuziale (non inclusa e su richiesta)

Buffet dei desserts & frutta

Tiramisù della Chef
Sfogliatina con crema chantilly
Evergreen di zuppa inglese
Profitterol nero e bianco
Mousse ai frutti di bosco

Semifreddi
Cheesecake
Pannacotta
Sfiziosità in monoporzione
Palette di frutta di stagione

L'offerta include: millesimato secco durante il Gran Buffet, vino bianco e rosso IGT Umbria, millesimato dolce, caffè e amari.



CASTELLO DI
BACCARESCA

Menù Matrimonio

Optimus (140 € a persona + IVA)

Gran Buffet

Benvenuto & Sfizio

Bollicine, Cocktail zero alcol di benvenuto
Acqua naturale e frizzante
Tigelle farcite con stracchino e rucola
Roll di frittata e fantasia
Sfumature di pizza cotta in forno a legna a vista

Isola delle Norcinerie

Prosciutto di Norcia al coltello a vista
Baci di prosciutto e melone
Lonzino & capocollo stagionati, salame perugino (km 0)
Salsicce secche di maiale
con torta al formaggio fatta in casa

Isola del Casaro

Treccia di bufala, ricotta fresca di pecora informata
Caciotta mista morbida con crescina a vista
Pecorini misti, assortimento di pane caldo
Miele BIO e confetture del territorio

Isola dei Fritti

Foglie aromatiche di Baccareca
Verdurine miste in tempura &
polpettine della Chef

Oasi del Mare

Insalata di polpo con olive e patate
Insalatina di mare al limone e verdure
Sfizio di pesce e trionfi di gamberi
Bocconcini di baccalà marinato al cipollotto di Cannara
Salmoncino marinato su letto di misticanza
Carpaccio di polpo con arancia e pinoli
Alicette marinate e gamberetti aromatizzati

Isola del Rustico & Flambè

Coratella di agnello, parmigiana di melanzane
Fagioli borlotti con salsiccia o cotiche
Strapazzata d'uovo al tartufo
Pancia di maiale croccante e arrosticini di pecora e salsicce
Barbozza aromatizzata alla salvia del Castello

Isola delle insalate di carne & verdura

Veli di vitellina con olio pregiato e balsamico
Insalatina di farro, orzo, riso
Carpaccio di manzo con Tartufo di Norcia e Grana
Panzanella croccante, petto di cappone tartufato
Insalata di ceci con cipolla di Cannara e
rosmarino selvatico di Baccareca

Primi (2 opzioni a scelta tra le seguenti)

Risotti

Risotto all'oro di zafferano di Cascia
Risotto al ristretto di Sagrantino
Risotto con crema di zucca gialla e guanciale croccante

IRipieni (fatti a mano)

Cappellacci ripieni di manzo all'oro nero di Baccareca (max 150 p.)
Ravioli ripieni di bufala con verdure e ricotta fresca
Gnocchi ripieni di caciotta al profumo del sottobosco con tartufo
Girasoli ripieni di ossobuco, crema di zafferano e cipolla croccante (max 150 p.)

Al Mattarello (fatti a mano)

Maltagliati al ragù bianco /o con pomodorini e guanciale
Tagliatelle al sugo di cinghiale
Pappardelle con funghi porcini

Secondi (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Maialetto

Filetto di maiale al forno su letto di misticanza al balsamico
Medaglione ai tre pepi
Tronchetto di maiale al finocchietto selvatico della tenuta
Coscio di maiale picchiettato al forno

Manzo, Faraona e Tacchino

Brasato di manzo agli agrumi BIO
Stracotto servito nella sua salsa
Rollè di tacchino al forno nella sua salsa
Suprema di faraona al ginepro di Baccareca

Contorni (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Erbette ripassate piccanti
Patate aromatizzate al forno
Patate sabbiose con pangrattato
Sformatino di carote e spinaci

Tower di verdure
Giardinetto di verdure croccanti
Verdure alla griglia
Pomodoro alla Castellana (aromatizzato e gratinato)

Torta Nuziale (non inclusa e su richiesta)

Buffet dei desserts & frutta

Tiramisù della Chef
Sfogliatina con crema chantilly
Evergreen di zuppa inglese
Profitterol nero e bianco
Mousse ai frutti di bosco

Semifreddi
Cheesecake
Pannacotta
Sfizio in monoporzione
Palette di frutta di stagione

L'offerta include: millesimato secco durante il Gran Buffet, vino bianco e rosso IGT Umbria, millesimato dolce, caffè e amari.



CASTELLO DI
BACCARECA

Menù Matrimonio

Excelsior (150 € a persona + IVA)

Gran Buffet

Benvenuto & Sfizio

Bollicine, Cocktail zero alcol di benvenuto
Acqua naturale e frizzante
Tigelle farcite con stracchino e rucola
Roll di frittata e fantasia
Sfumature di pizza cotta in forno a legna a vista

Isola delle Norcinerie

Prosciutto di Norcia al coltello a vista
Baci di prosciutto e melone
Lonzino & capocollo stagionati, salame perugino (km0)
Salsicce seche di maiale
con torta al formaggio fatta in casa

Oasi del Mare

Insalata di polpo con olive e patate
Insalatina di mare al limone e verdure
Sfizio di pesce e trionfi di gamberi
Bocconcini di baccalà marinato al cipollotto di Cannara
Salmone marinato su letto di misticanza
Carpaccio di polpo con arancia e pinoli
Alicette marinate e gamberetti aromatizzati

Isola del Casaro

Treccia di bufala, ricotta fresca di pecora infornata
Caciotta mista morbida con crescina a vista
Pecorini misti, assortimento di pane caldo
Miele BIO e confetture del territorio

Isola dei fritti Mari & Monti

Foglie aromatiche di Baccaresca
Verdure miste in tempura & polpettine della Chef
Anelli di calamari del Mediterraneo
Trancetti di baccalà

Isola del Rustico & Flambè

Coratella di agnello, parmigiana di melanzane
Fagioli borlotti con salsiccia o cotiche
Strapazzata d'uovo al tartufo
Pancia di maiale croccante e arrosticini di pecora e salsicce
Barbozza aromatizzata alla salvia del Castello

Insalate di carne & verdura

Veli di vitellina con olio pregiato e balsamico
Insalatina di farro, orzo, riso
Carpaccio di manzo con Tartufo di Norcia e Grana
Panzanella croccante, petto di cappon tartufato
Insalata di ceci con cipolla di Cannara e rosmarino selvatico di Baccaresca

Angolo dei crostacei e crudità

Astice in bellavista
Coppa di ostriche su ghiaccio
Guazzetto di cozze e vongole

Primi (2 opzioni a scelta tra le seguenti)

Al Mattarello (fatti a mano)

Maltagliati al ragù bianco /o con pomodorini e guanciale
Tagliatelle al sugo di cinghiale
Pappardelle con funghi porcini

I Ripieni (fatti a mano)

Cappellacci ripieni di manzo all'oro nero di Baccaresca (max 150 p.)
Ravioli ripieni di bufala con verdure e ricotta fresca
Gnocchi ripieni di caciotta al profumo del sottobosco con tartufo
Girasoli ripieni di ossobuco, crema di zafferano e cipolla croccante (max 150 p.)

Risotti

Risotto all'oro di zafferano di Cascia
Risotto al ristretto di Sagrantino
Risotto con crema di zucca gialla e guanciale croccante

I Primi di Mare

Risotto con gamberi e zucchine
Risotto allo zafferano e Capesante
Riso con vellutata di scampi, zucchine e fiori di zucca
Lasagnetta ai frutti di mare
Taglierini del pescatore
Ravioli ripieni di branzino, pomodorino e basilico
Vellutata di patate allo zafferano con gamberoni bardati

Secondi (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Maiale

Filetto di maiale al forno su misticanza al balsamico
Medaglione ai tre pepi
Tronchetto di maiale
al finocchio selvatico della tenuta
Coscio di maiale picchettato al forno

Manzo, Faraona e Tacchino

Brasato di manzo agli agrumi BIO
Stracotto servito nella sua salsa
Rollè di tacchino al forno
nella sua salsa
Suprema di faraona
al ginepro di Baccaresca

I Secondi di Mare

Filetto di spigola ai frutti di mare
Filetto di branzino in crosta di zucchine e patate
Trancio di salmone agli agrumi
Orata al forno con pomodorini e olive
Grigliata mista di pesce
Frittura di pesce
Trancio di salmone al pistacchio

Contorni (1 opzione a scelta tra le seguenti)

Erbette ripassate piccanti
Patate aromatizzate al forno
Patate sabbiose con pangrattato
Sformatino di carote e spinaci

Tower di verdure
Giardinetto di verdure croccanti
Verdure alla griglia
Pomodoro alla Castellana (aromatizzato e gratinato)

Torta Nuziale (non inclusa e su richiesta)

Buffet dei desserts & frutta

Tiramisù
Sfogliatina con crema chantilly
Evergreen di zuppa inglese
Profitterol nero e bianco
Mousse ai frutti di bosco

Semifreddi
Cheesecake
Pannacotta
Sfizio in monoporzione
Palette di frutta di stagione

L'offerta include: millesimato secco durante il Gran Buffet, vino bianco e rosso IGT Umbria, millesimato dolce, caffè e amari.



CASTELLO DI
BACCARESCA