



Tenuta Nibea

L'antica arte dell'accoglienza



Aperitivo

Cocktail e bevande

Prosecco Superiore di Valdobbiadene,

Aperol Spritz,

Campari Fizz,

succhi di frutta (arancia, ananas e pompelmo),

Coca-Cola,

aranciata,

sciroppi (menta, orzata e granatina),

acqua minerale (naturale e gassata)

"Servizio a giro braccio"

*Fantasia di canapè (cotto e senape, salmone e
caviale, gamberetti e limone),*

*julienne di verdure bicchierini di cuscus alle
verdure,*

torte rustiche,

fantasia di vol-au-vent,

*bottoncini napoletani ripieni con salumi e
formaggi,*

*cestelli con mous di formaggio al tartufo,
piccole bruschette (pomodori di Pachino e
origano)*

Selezione di antipasti a isola

"Isola del mare"

Assette di salmone affumicato

Moscardini al guazzetto

Riso venere con pesce spada arancio e limone

Trancio di Tonno affumicato con rucola

Totano con patate e olive taggiasche

Alici marinate

Insalatina di mare con verdure

"Fritto in bella vista"

Mare

*Zeppole marine, Code di gamberi, bocconcini di baccalà,
anelli di calamari,
latterini, chele di granchio.*

Terra

*Zucchine, melanzane, fiori di zucca foglie di salvia,
peperoni,
olive ascolane, Mela verde, Provolone,
Fagottini prosciutto cotto e formaggio, mini suppli,
panzerotti di patate*

"Isola del Norcino"

*Crudo di montagna alla morsa accompagnato da
focaccine al rosmarino Finocchiona, Toscana, Corallina di
Norcia, Ciauscolo, Salsicette di cinghiale, Spianata
Romana, Spianata calabrese, Salamini piccanti e Lonzino
Umbro,
mortadella di bologna*

"Isola del Casaro"

*(Accompagnati da miele, marmellate e mostarde) Spicchi
di Parmigiano reggiano, Treccia di Bufala Campana al
taglio, Burrate del Contadino
Tagliere di Pecorino selezionati (Pienza, Sardo Dop,
Romano),
Delizie di capra, provola affumicata,
Caprini speziati e formaggi alle noci
Ricottine di Bufala Campana*

*tutto accompagnato con degustazione di
Vino rosso (montepulciano, Barbera, chianti)
Vino bianco (pecorino, Chardonnay, bellone)*

Primi piatti

“a scelta tra due”

Mare

Risotto mantecato ai gamberi, julienne di verdure e zafferano

Riso con gamberi rossi di Sicilia e limone di Amalfi

Risotto ai frutti di mare e punte di asparagi croccanti

Pacchero di Gragnano al sugo di scorfano, olive nere e pomodorini confit

Pacchero di Gragnano con rana, pescatrice, datterino e basilico

Pacchero di Gragnano al sugo di Astice e basilico

Paccheri con ragù di Cernia e pomodoro Pachino

Gnocchetti cozze e vongole fiori di zucca e zafferano

Gnocchi con gamberi fiori di zucca e limone

Orecchiette con ragù di pesce spada, pomodorini e basilico

Trofie con ragù di pesce spada, pomodorini e basilico

Terra

Risotto Mantecato ai porcini mirtilli e guancialetto croccante

Risotto Mantecato al radicchio e noci e crema di provola

Risotto con zucchine speck provola affumicata

Risotto con crema di zucchine, menta, basilico e noci

Risotto con asparagi speck e provola

Ravioli ricotta e spinaci con pachino e pesto di rucola

Ravioli ricotta e spinaci in salsa di pistacchio, tartufo e speck croccante

Ravioli di burrata con pachino giallo e rosso e basilico

Scialatielli con porcini, guancialetto croccante e fiori di zucca

Strozzapreti con ragù di chianina e crema di tartufo di Norcia

Paccheri di Gragnano alla norma

Secondi piatti

“uno a scelta”

Mare

Turbante di spigola con crema di patate allo zafferano

Salmoncino farcito con bufala zenzero e pangrattato

Filetto di orata con pomodorini confit

Calamaro ripieno su spuma di limone di amalfi

Tagliata di tonno con limone e timo

Turbante di Spigola in crosta di patate

Dadolata di pesce Spada su letto di rucola e pomodoro Pachino

Terra

Sella di vitella picchettata al rosmarino

Sella di Vitella con fonduta di Gorgonzola e gherigli di noci

Tagliata di filetto di cinta senese al Chianti

Filetto di cinta senese in crosta di pistacchio

Filetto di manzo danese al barolo

Guanciola di manzo al sagrantino

Filetto di maialino da latte lardato in crosta di pane

Contorni

“due a scelta”

Patate al rosmarino

Patate Sabbiate

Verdure croccanti al forno

Flan di Verdure o Flan di patate con pinoli e menta

Spinacino con pere noci e grana

Songino con arancio e pompelmo

Nido scarola con pinoli

La nostra cantina

Vino Bianco

ribolla cantina pitars

bellone cantina martino quinto

pecorino cantina colle moro

Vino Rosso

merlot cantina pitars

cesanese cantina martino quinto

chianti cantina san Lorenzo

Dolci

Torta Nuziale

"di nostra produzione"

Millefoglie o Pan di Spagna con crema a scelta e:

Gocce di cioccolato

Frutti di Bosco

Fragole

Limone

"Le torte selezionate sono quelle indicate nel modulo dedicato;
eventuali personalizzazioni potranno comportare un supplemento."

Wedding cake costa a parte

Gran Buffet di Dolci

Torta caprese, Profitterol al cioccolato, Delizia al limone,

*Sfogliatelle napoletane, mini-cannoli siciliani,
crostata di frutta, Sacher Torte, Torta al pistacchio*

Fantasia di frutta

Selezione di frutta fresca di stagione al naturale

Caffè,

*Selezione di grappe (bianca e barricata), amari alle
erbe, limoncello*

Costi

il costo di questo menù è di: 140 euro + IVA 10%
(minimo 100 adulti paganti)

Il numero preciso di persone va comunicato entro 10 giorni dalla data dell'evento nel prezzo sono inclusi questo menù e la Location in esclusiva, servizio security e servizio igienizzazione toilette

dal lunedì al giovedì è previsto uno sconto di 10,00 euro (esclusi festivi e prefestivi)

Menù Bambini: Il menù dedicato ai bambini è riservato agli ospiti di età compresa tra i 3 e i 10 anni. Il costo è di €60,00 + IVA 10% a bambino

questo comprende: Pasta al pomodoro, cotoletta di pollo e patatine fritte.

I bambini di età inferiore ai 3 anni saranno nostri graditi ospiti.

Menù Staff: Per il personale esterno (fotografi, musicisti, ecc.), il costo di €60,00 + IVA 10% a persona

Orari dell'Evento: La durata prevista per l'evento è di 6 ore, con termine massimo entro le ore 01:00. È possibile anticipare l'inizio o prolungare la durata fino alle ore 03:00 (massimo), con un supplemento di €700,00 + IVA 10% per ogni ora aggiuntiva. Tale importo include l'utilizzo della location, il personale di sala e il servizio di sicurezza.

Degustazione Menù

È possibile prenotare una degustazione presso il nostro ristorante al costo di €50,00 a persona, per un massimo di sei partecipanti, inclusi gli sposi.

Qualora la prima degustazione venga effettuata dopo la firma del contratto, essa sarà gratuita, esclusivamente per gli sposi.

Eventuali ulteriori partecipanti, così come una seconda degustazione, saranno soggetti al costo sopra indicato.

Allestimenti per Buffet antipasto

(il buffet viene previsto in un unico posto eventuali aggiunte comportano costi aggiuntivi, base agli spazi e al numero di invitati)

- ombrelloni o coperture per isole buffet
- sedute in ferro battuto bianche (140 pz)
- tavoli in ferro battuto bianchi da 6 posti (20pz)
- Tovagliati per buffet
- Porcellana classica
- Posate classiche in acciaio
- Cristalleria completa

