



ZAFFIRO

Welcome

Bollicine

Campari e Arancia

Aperol spritz, Virgin Mojito

Mimosa, Bellini

Succhi di arancia, Ananas e Ace in caraffa

Coca cola, Acqua minerale e naturale

Giro braccio di Delicatezze in sfoglia e Tartinati

BUFFET

Sfizioosità dello Chef in Finger Food & Mini Panzerotti

Angolo del Casaro

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con Pomodorini Pachino profumati al Basilico

Ricottine di bufala fresche aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero

Finger Food di Stracciata con Pomodorino Confit Bio

Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana al chiodo con Fragole al Naturale

*Tutti i Formaggi vengono accompagnati da Miele di Castagno,
Millefiori e confettura di Fichi e Mirtilli*



Angolo del Norcino

Prosciutto Crudo Stagionato con tranci di Focaccia bianca
al Rosmarino e Olio Evo
Salamino di Cinta Senese
Soppresa Piccante Calabria d.o.p.
Lonzino Stagionato Artigianale legato a mano
Mortadella Bologna IGP

Angolo del Benessere

Cous cous con verdure di stagione
Insalatina di riso venere agli agrumi
Hummus di ceci al rosmarino
Insalatina di finocchi al cedro
Flan di Zucchine

Angolo del Flambè

Show cooking

Frittatine alla Parigina con scaglie di Tartufo
Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy



SERVITO AL TAVOLO

*Due Primi a vostra scelta **

Pacchero rigato con ragù bianco di scottona
al profumo di bosco
Tortelloni al pesto di pistacchio aromatizzati al tartufo con
scaglie di pecorino romano

*Secondo con contorno a vostra scelta **

Guancetta di manzo brasato al vino rosso e ginepro
Insalatina di spinaci freschi con Noci e Grana
Patate al forno

Composta di Frutta Fresca

TORTA a scelta

Caffè e Amari

Vino Bianco e Vino Rosso
Acqua naturale e minerale
Bollicine per brindisi finale

*Costo aggiuntivo per portata di Mare € 5 (i.e.) p.p.

Servizio all'inglese
+ *Servizio Impiattato Gourmet: € 8 (i.e.) p.p.*



Personalizzazione a Vostra Scelta

*Angolo della Romanità **

Sfoglie di patate croccanti con cacio e pepe
Zuppa di ceci al rosmarino
Zuppetta di fagioli, cotiche e pecorino romano
Coda alla Vaccinara
Trippa alla Romana

*Angolo delle Montanare **

Fritti a Vista

Pizzette fritte con salsa di pomodoro e parmigiano
Pizzette fritte con salsa di pomodoro e origano
Montanare fritte alla gricia, amatriciana e cacio e pepe

*Angolo dei Castelli Romani **

Porchetta al taglio
Patate al cartoccio
Coppiette
Olive
Verdure grigliate in olio all'aglio
(melanzane, zucchine e peperoni)

* Costo aggiuntivo di € 5 (i.e.) p.p.

*Angolo del Sushi **

Mix di Uramaki e Hosomaki
(con pesce sia crudo che cotto)

Salmon roll

(salmone crudo e avocado)

Tuna roll

(tonno crudo e avocado)

Special salmon

(salmone cotto e philadelphia)

Special tuna

(tonno cotto e capperi)

Eby mojito

(gambero crudo menta e lime)

*Tutti decorati con Salse (teriyaki mayo al limone e spicy mayo)
e frutta secca (nocciole mandorle pistacchi)*

***In sede di appuntamento è possibile personalizzare
la scelta dei primi piatti***