

## **PALAZZO CHIGI:**

Il palazzo Chigi di Ariccia rappresenta un esempio unico di dimora barocca rimasta inalterata nei secoli a documentare il prestigio di una delle più grandi casate papali italiane: I Chigi.

il palazzo, trasformato in una fastosa dimora barocca da Gian Lorenzo Bernini, è adibito a museo e centri di molteplici attività culturali ed eventi come il vostro matrimonio. Potrete visitare il palazzo e prenotare la sala di vostro gradimento.

## **CLICK SERVICE**

### **MENU PLATINUM:**

#### **Aperitivo:**

Canape' variopinti a braccio. Praline di foie gras alle mandorle croccanti. Tulipani di isée' alle mousse vegetali

#### **Buffet:**

Prosciutto al morso servito su quadrotti di pizza romana cotti a legna. Tagliere di salumi D.O.P. di Cinta Senese. Parmigiano 36 mesi in Bellavista. Treccione di Bufala Campana di Costanzo Involentino erborinato di capra al vino e frutti rossi. Fettine di melanzane alla parmigiana cotte e servite in terrina. Mini nido di patate al fiammifero farcito a sorpresa.

#### **Show cooking:**

Frittini vegetali al cartoccio. Zuppa di cozze e fagioli servita con crostini di pane all'olio piccante. Dadolata di polpo e patate aromatizzata al pesto di basilico Tartare di tonno su base di avocado e Passion Fruit con perle delle Madonie. Tris di affumicati di mare al profumo esotico

#### **Al Tavolo:**

Gamberone lardellato su mousse di avocado lime e mentuccia

#### **Primi Piatti (2 a scelta):**

Paccheri o Fusilloni monograno di Felicetti con gamberi rossi di Mazzara, confettura di datterini e scaglie di Fossa stagionato al Fieno o al ragù di Crostacei con sfumata di Armagnac. **Dal nostro pastificio:** Cuori rossi al pesto battuto a mano e trito di pinoli, allo speck e radicchio trevigiano saltato con cipolla ramata di Montoro. Sorbetto al Mango e lime

#### **Secondi Piatti (1 a scelta):**

Filetto di manzo lardellato in crosta di bacon con perle di balsamico ai lamponi. Filetto di branzino o orata in crosta di zucchine. Patate novelle al forno. Insalatina al balsamico D.O.P e fragole. Trionfo di Frutta e Dolci. Torta Nuziale. Prosecco, Vino bianco e rosso dalle Cantine Poggio le Volpi. Acqua e soft drink. Caffè e Amari.

mise en place in oro

inclusi allestimenti

Valore location e catering: € 17.600