



- Menu' Foresteria
- **Al buffet**
- Coppa di prosecco, cocktail champagne, cocktail di frutta
- **L' angolo dei fritti:**
- Alici fritte dorate ,Frittelle di gamberi, fiori di zucca, zeppoline di verdure, lattarini del lago di Fondi.
- **L' Angolo del Norcino:**
- Prosciutto di Bassiano al coltello, salsiccia stagionata di Monte San Biagio, crostino al " lardo di San Nicola", carpaccio di bufala al limone ed extra vergine delle colline pontine.
- Cesta di pane misto
- **L' Angolo del Casaro:**
- Caciocchiato di Itri, marzoline profumate agli aromi, Treccione di bufala, ricottine al miele profumate di erba cipollina
- **L' Angolo del Rustico:**
- bruschettine al pomodoro, involtini di melanzane, verdure grigliate, coroncine di polenta con polpa di salsiccia.
- **A Tavola:**
- Fagottini gorgonzola e noci in salsa guascone
- tonnarelli saltati in padella con speak e funghi chiodini
- Tagliata di manzo al pepe arlecchino su letto di rucola
- Sfoglia di patate al rosmarino
- Tagliata di frutta
- Torta nuziale