

## Menù 3

- **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