



COSTANTUCCI

country house

Scegliete un piatto per ogni portata e comunicatecelo entro 5 giorni della data del vostro evento.

Nel giorno stabilito, staremo ad aspettarvi con tutto pronto e la casa sarà tutta vostra. Passerete una bella giornata in campagna con i vostri amici.

(minimo 8 persone - massimo 20 persone)



Componi il tuo menù

Scegliendo un antipasto, un primo, un secondo, un contorno, un dolce.

Antipasti

Antipasto misto: salumi, formaggi, olive, sottoli, frittata.
Bruschetta al pomodoro e basilico.
Parmiggiana Costantucci.
Sformatino di broccoli o cavolfiore con crema di caprino.

Primi

Fettuccine o pappardelle fatte in casa con:

- ragù classico
- ragù di cinghiale
- sugo d'anatra
- funghi porcini
- noci, grana e pancetta

Pasta alla checca.

Pasta con caponata e pecorino di fossa.

Secondi

Maialino nel forno a legna.
Pollo ruspante alla birra.
Pollo al cocchio.
Agnello al forno a legna e salsa di menta.

Contorni

Patate al forno.
Caponata
Insalata verde.
Insalata con i funghi.
Insalata Wardorf (sedano, mela, noce, maionese).
Insalata Coleswan (cavolo rosso, carote, versa e salsa).

Dolci

Tiramisù
Budino al cocco con salsa di prugne.
Cheese cake con salsa di fragole.
Creme Brullè.
Crostata di ricotta e cioccolato con salsa di arancio.

Antipasto, primo, secondo, contorno, dolce:

30,00
a persona

Pane, vino, acqua, caffè e limoncello sono inclusi.