



Villa Icidia

Hotel - Ristorante - Sala Congressi

Via Tuscolana Vecchia, 81 - 00044 FRASCATI (RM) Tel.: 069408604 Fax: 069408013

Sito internet: www.villaicidia.it E-mail: info@villaicidia.it

Cocktail Party Villa Icidia	Aperitivo Villa Icidia Garden Party
<p>Cocktail: Bellini, Mimosa, Fragolino, Sangria di Frutta analcolica Flutes di Prosecco</p> <p>L'angolo del Rustico: Rustici Caldi e Pizzette, Tartine (salmone, caviale, patè vari, gamberetti) Fritto Vegetale all'Italiana Espresso al Cartoccio</p> <p>L'isola del Mare: Carpaccio di Salmone e di Pesce Spada, Insalata di Mare in Bella Vista con Gamberetti Trionfo di Polipo all'Erba Cipollina Fritto di Lattarini al Cartoccio ecc...</p> <p>L'isola dei Salumi: Prosciutto di Montagna, Carpaccio di Bresaola con Rucola e Champignons Vassoi di Ovoline di Bufala e Pomodorini Ciliegini, Degustazione di Formaggi Tipici Locali e Nazionali.</p> <p>I primi Tagliolini al Dentice con Fiori di Zucca e Bottarga Strozza Preti Funghi Porcini e Tartufo</p> <p>I secondi Salmone in Crosta di Sale in Bella Vista Carpaccio di Manzo con Champignons aromatizzato al Lime Trionfo di Verdure al Gratin</p> <p>Il buffet finale dei dolci Vasto Assortimento di Pasticceria Mignon Brutti ma Buoni, Pinolata e Tozzetti Assortimento di Torte di vari gusti. Annaffiati da Moscato d'asti Passito e Mazarmino</p> <p>TORTA NUZIALE Caffè e Digestivi col carello</p> <p>I VINI Bianco: Pinot Bianco del Trentino Rosso: Cabernet Sauvignon Spumante: Prosecco extra Dry/Gran dessert</p>	<p>Cocktails: Bellini Mimosa Sangria di Frutta analcolica Flutes di Prosecco, Rustici Caldi e Pizzette, Tartine (salmone,caviale,patè vari,gamberetti) Fritto Espresso Vegetale al Cartoccio</p> <p>L'isola dei Crudi: Trionfo di Ostriche e Scampi Carpaccio di Salmone e di Spigola Trionfo di Polipo all'Erba Cipollina</p> <p>L'oasi dei Salumi: Prosciutto di Montagna Carpaccio di Bresaola con Rucola e Champignons, Spedini di Ovoline di Bufala e Pachino in Bella Vista Forma di Grana Padano e Degustazione di Formaggi tipici Locali e Nazionali</p> <p>Al tavolo: Tagliolini Orata e Tartufo Schiaffoni "De Cecco" Funghi Porcini e Bresaola Spigola al Forno con Patate Servito al "Garidon" Insalata Capricciosa Sorbetto al Limone Tournadaux avvolti allo Speck del Tirolo in salsa Barolo Patate "Duchesse"</p> <p>Il buffet finale della frutta e dei dolci. Vasto Assortimento di Pasticceria Mignon Brutti ma Buoni,Pinolata e Tozzetti Assortimento di Torte di vari gusti. Annaffiati da Moscato D'asti, Passito e Mazarmino</p> <p>TORTA NUZIALE Caffè e Digestivi</p> <p>Vini: Bianco: Falangina Rosso: Chianti Spumante: Berlucchi Rosè e Brut</p>