



Villa Icidia

Ristorante – Hotel – Sala Congressi
Via Tuscolana Vecchia 81, 00044 – Frascati (RM)
Tel: 069408604 – Fax: 069408013
www.villaicidia.it – info@villaicidia.it

N°8 GRAN MENU DI NOZZE “VILLA ICIDIA” 2023/24

Aperitivo Villa Icidia Garden Party

Cocktail: Bellini, Mimosa, Fragolino, Prosecco, Sangria di Frutta Analcolica

Tartine mille gusti: Salmone, Caviale, Paté Vari, Gamberetti

Angolo rustico e fritti espressi: Fritti Vegetali Misti all’Italiana, Mini crocchette, Mini arancini,
Mini supplì, Olive ascolane, Rustici caldi e Pizzette.

L’Oasi dei salumi: Trionfo di Prosciutto con Perline di Melone, Vassoi di Pachino Rucola e Ovoline di Bufala, Treccia di Bufala, Trionfo di Ciliegine di Bufala con Pomodorini, Vassoi di Affettati Misti locali e Nazionali in Bella Vista, Degustazione di Formaggi tipici Locali e Nazionali con Miele Dolce e Piccante Confetture in Bella Vista

Servito al Tavolo:

Risotto Carnaroli Punte di Asparagi e Bresaola

Tonnarelli Misto Funghi di Bosco e Pomodorini

Lombata di Vitello Cremolato in Bella Vista

(cottura in bassa temperatura al forno)

Insalata Capricciosa

Patate al Forno

Al Giardino Gran Buffet di Frutta: Tagliata di Frutta, Trionfo di Frutta Esotica e Frutta di Stagione, Frutta allo Specchio ecc. ecc...

Gran Buffet di Dolci: Annaffiati da Moscato d’Asti, Passito, Mazarmino, Grande assortimento di Pasticceria Mignon; **Torte:** Tiramisù, Mille Foglie, Charlotte, Mimosa, Profiterole ecc... **Crostate :** di Nutella, Frutta, Ricotta, Crostata della Nonna, Trionfo di Monoporzioni **Finger Food** Semifreddi;
Specialità Pasticcere: Brutti ma Buoni, Pignolata e Tozzetti ecc....

Torta Nuziale

Caffè e Carello Digestivi

Acqua Minerale,

Vino Nostra selezione Bianco e Rosso

Spumante Brut e Asti
