

# Antipasti

*Antipasti al Buffet*

*Antipasto "Il Sirente" (prosciutto crudo, mortadella di Campotosto, nodino di fiordilatte, zucchine e peperoni all'agro, pecorino con miele e gheriglio di noce, salame e cicolane nostrane)*

*Bresaola, Rucola e Parmigiano accompagnati da Nodino in Salsa di Tartufo*

*Insalatina di Farro e Ciliegine con Mele Pastellate su Letto di Radicchio*

*Prosciutto e Melone (e fichi) con Ovoletta di Ricotta Aromatizzata*

*Sfogliatina Calda ai Carciofi (o ai Funghi)*

*Antipastino di Mare su Letto di Rucola*

# Primi Piatti

*Il Risotto agli Asparagi*

*Il Risotto allo Zafferano e Brunoise di Zucchine*

*Il Risotto al Radicchio e Provola Affumicata*

*Il Risotto ai Funghi*

*Il Risotto Arcobaleno*

*I Maltagliati all'Uovo Spadellati "Il Sirente"*

*La Chitarrina Fresca ai Funghi e Tartufo del Sirente*

*La Chitarrina Fresca con Funghi e Pomodorini di Pachino*

*Le Pappardelle al Ragout di Capriolo*

*Le Chicche di Patate Primavera al Profumo di Zafferano*

*I Raviolini Ricotta e Funghi Freschi alla Crema di Asparagi*

*I Raviolini Ricotta e Funghi Freschi al Tartufo del Sirente*

*I Raviolini in Salsa di Noci*

*La Crespella Gratinata (o Cannelloni) con Ricotta e Zucchine*

*La Crespella Gratinata Farcita di Fonduta al Radicchio*

*Il Risotto alla Pescatora*

*La Chitarrina Fresca della Pastaia all'Astice di Stintino*

*I Tagliolini ai Frutti di Mare*

*La Chitarrina Fresca agli Scampi*

*I Gnocchetti di Patate alla Marinara*

*Gli Agnolotti di Cernia in Salsa d'Astice*

*Il Risotto Mantecato agli Asparagi, Gamberi e Vongole Veraci*

*La Chitarrina Fresca con Scampetti al Profumo di Zafferano*

*Le Chicche di Patate con Scampetti e Vellutata d'Asparagi*

# Secondi Piatti

*Carré di Vitello in Salsa d'Arrosto*

*Noce di Vitello ai Funghi*

*Spallotto di Vitello Arrosto*

*Spallotto di Vitello in Salsa di Tartufo*

*Medaglione di Manzo in Crosta*

*Arista di Maiale alla Crema di Carciofi*

*(Arancia o Limone)*

*Filetto di Lattonzolo al Pepe Verde*

*Filetto di Manzo Aromatizzato ai Tre Pepi*

*Tournedos di Lattonzolo Glassato al*

*Montepulciano d'Abruzzo*

*Agnello del Fattore Aromatizzato alle Erbe*

*e Bacche Aromatiche*

*Agnello in Porchetta*

*Pesce Spada con Concassé di Pomodori, Olive*

*di Gaeta e Basilico*

*Trancio di Spigola Dorata al Salmoriglio*

*Cernia al Forno alle Erbe Aromatiche*

*Trancio di Pesce Persico alla Provinciale*

*su Crema di Spinaci*

*Branzino Selvaggio in Salsa d'Arrosto*

*Spigola del Tirreno alla Moda dello Chef*

*Oratina di Mare alla Capricciosa*

*Le Seppiole del Mediterraneo e Scampi Reali*

*L'Oratina del Tirreno al Cartoccio*

# Contorni

*Patate Duchesse*

*Patate Mascotte*

*Patate al Coppo*

*Carciofi al Gratin*

*Pomodori alla Provinciale*

*Bouquet di Asparagi*

*Zucchine Duchesse*

*Insalata Quattro Stagioni*

*Insalata Lampada*

*Misto di Verdure Grigliate*

*Rucola con Mezzelune di*

*Arancia*

*Flan di Spinaci*

