

# Eventi

## Valle di Assisi

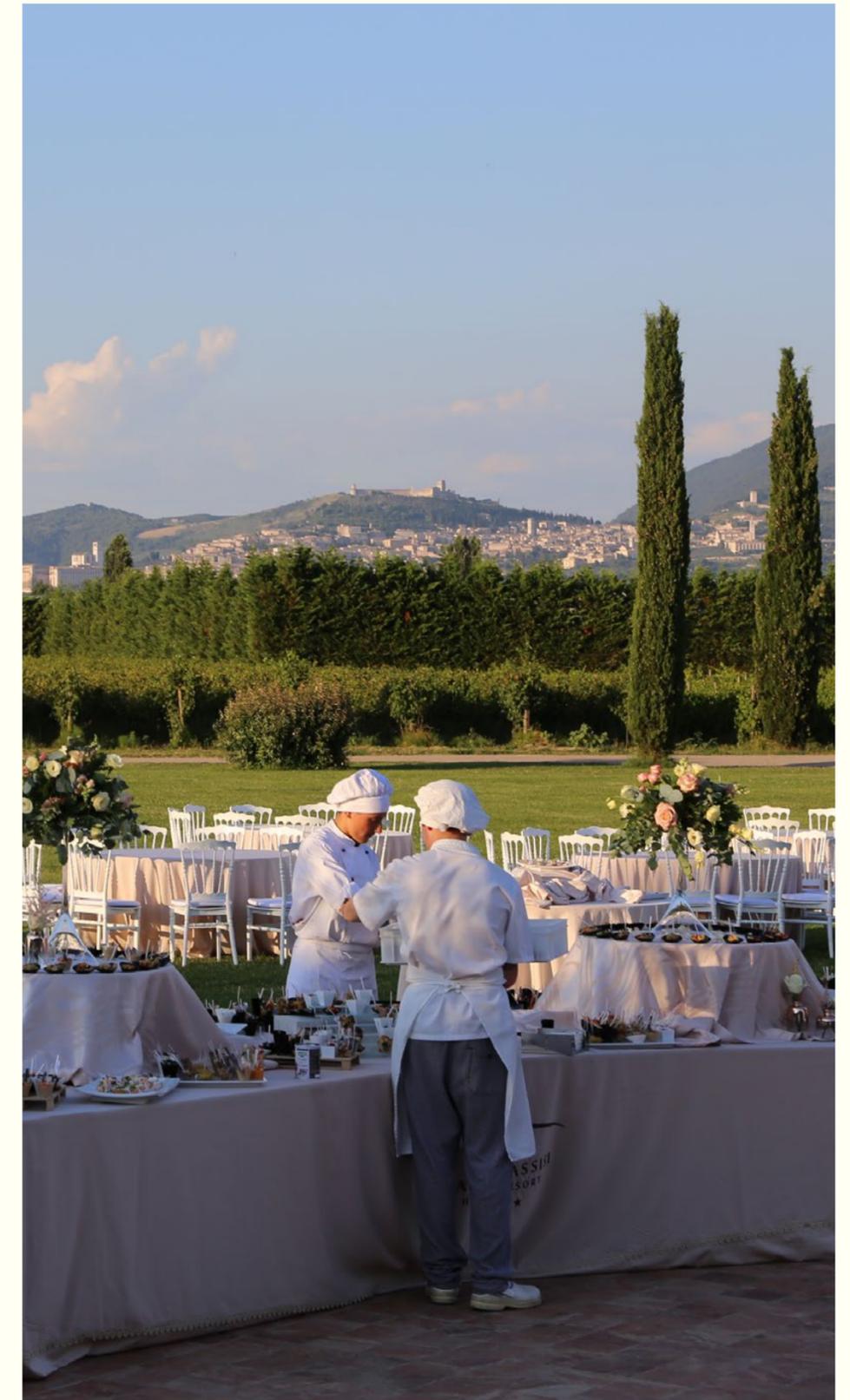


A ogni evento  
il suo spazio

## Sala San Francescuccio

150-700 POSTI

Ampia sala con magnifica vista su Assisi e sulla campagna umbra, oltre che sul giardino e sul vigneto. Ideale per grandi eventi, la sala può accogliere dalle 150 alle 700 persone.

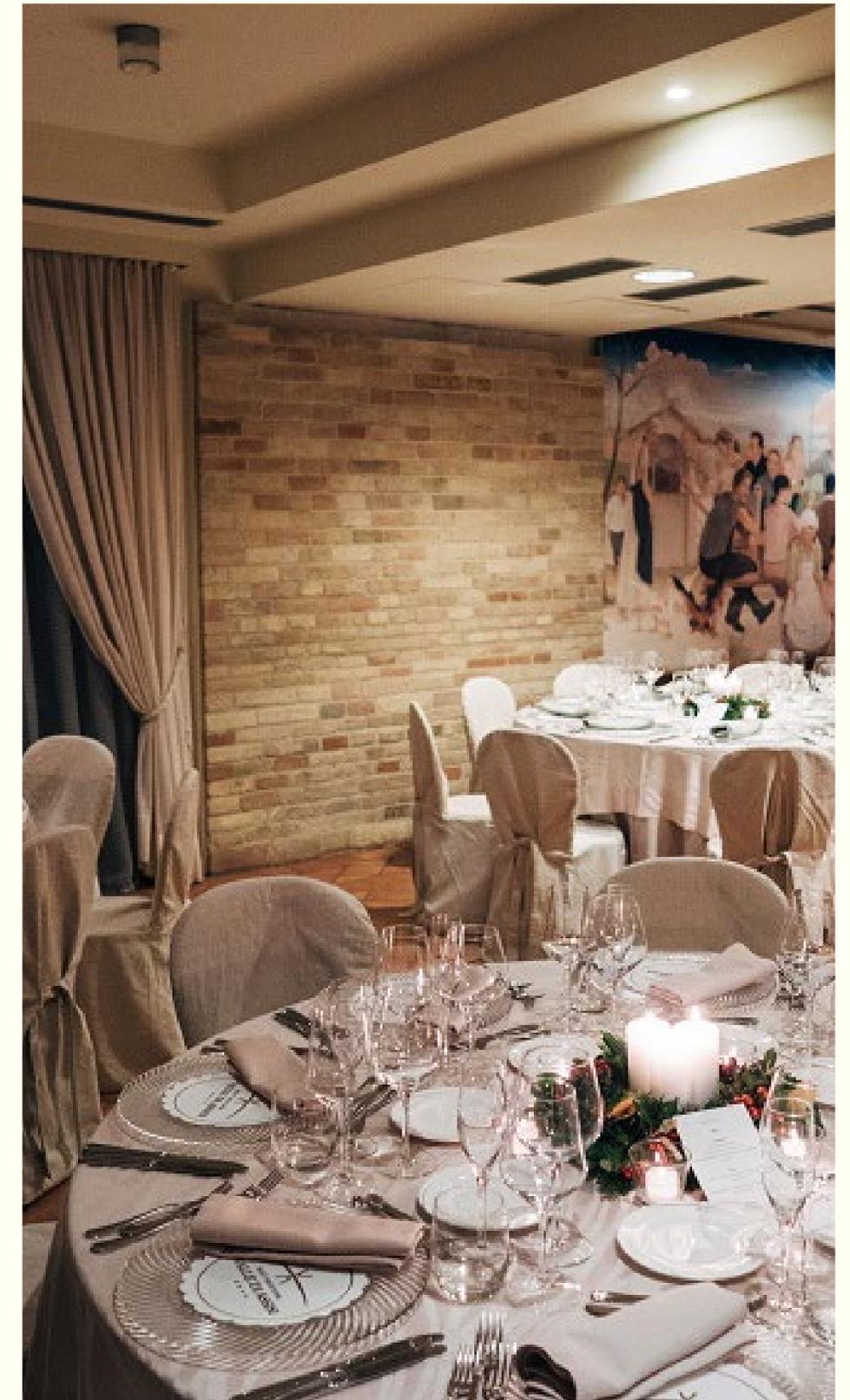


A ogni evento  
il suo spazio

Recanto e Giardino  
degli Ulivi

MAX 70 POSTI

Sala divisibile e modulabile con giardino e area con forno a legna e barbecue, ideale per eventi rustici a base di buffet con piatti tipici e tradizionali.



# Buffet finger food Recanto

A PARTIRE DA 40,00 €  
A PERSONA



## Menu finger food

Tigelline con prosciutto e caciotta, salsiccia e spinaci  
Frivolezze di sfoglia con prosciutto cotto e caciotta, mortadella e groviera  
Mini quiche con formaggi, verdure e bacon, zucchine e cipolla  
Torta bassa al formaggio con caprino e pomodorini/salumi  
Schiacciatine assortite con pomodoro, salvia e cipolla  
Focacce tipiche  
Bocconcini di prosciutto con praline di melone  
Salumi norcini  
Polpettine di carne (solo in inverno)  
Bocconcini di mortadella grigliata con riduzione balsamica di produzione propria  
Spiedini di mozzarella di Colfiorito con pomodori ciliegini  
Praline di caciotta umbra  
Scaglie di grana  
Caprini aromatizzati  
Insalatina di cereali  
Cozze gratinate al pane aromatico  
Polpettine di pesce  
Arrosticini di totano  
Tonno pinna gialla marinato  
Insalatina di polipo e patate  
Insalatina di ceci e sedano  
Insalatina di cereali alle verdure  
Arrosticini d'agnello  
Tapas assortite (strudel di sfoglia, vol-au-vent, barchette)

## Cartocchetti croccanti di pastellati

Zucchine  
Melanzane  
Cipolla  
Salvia  
Fiori di zucca  
Code di gamberoni  
Pesce e carne con olive all'ascolana

## Show cooking

### Angolo flambé

Foie gras  
Gamberi e capesante

### Angolo dei fritti

Baccalà fritto  
Brustengo o arvoltolo eugubino

# Aperitivo rinforzato

A PARTIRE DA 18,00 € A PERSONA

## Menu finger food

Frivolezze di sfoglia

Focacce pugliesi

Torta bassa al formaggio con caprino e pomodorini/salumi

Rotoli di caprino aromatizzati

Arrosticini di totano

Mortadella grigliata con riduzione balsamica

Tapas assortite (strudel di sfoglia, vol-au-vent, barchette)

Tagliere con selezione di salumi umbri

Selezione di formaggi stagionati e caciotte



## Cartocchetti croccanti di pastellati

Zucchine

Melanzane

Cipolla

Salvia

Fiori di zucca

Olive all'ascolana



## Show cooking: angolo del casaro

*a partire da 7,00 € a persona, min 100 pers.*

Mozzarelline preparate a vista da un casaro locale



## Show cooking: angolo del flambé

*a partire da 7,00 € a persona*

Strapazzata al tartufo

Gamberi e capesante

Bruschettine con foie gras sfumato al Porto

## Tavolaccio rustico

*a partire da 6,00 € a persona*

Torte salate con formaggi tipici e pancetta,  
zucchine e cipolla

Crostini di pane cotto a legna con paté di fegatini  
e cipolle di Cannara

Polpettine di carne in umido

Pancetta al forno

Coratella d'agnello

Arrosticini d'agnello



## Buffet Angolo del pesce (crudo)

*prezzo e quantità su richiesta\**

Capesante, scampi, gamberoni, mazzancolle, tonno rosso

\*previo accordo con 3 settimane di anticipo

## Angolo del pesce (caldo)

*5,00 € a persona*

Polipetti in guazzetto

Filetti di sardine al pane aromatico

Impepata di cozze, sauté di vongole

## Specialità di pesce

*7,00 € a persona*

Salmone affumicato al faggio su crostini al burro salato

Acciughe del cantabrico su pane di segale con lampone

Soppressata di polipo agli agrumi

Insalata di seppia e verdure fresche

# I nostri angoli

## Show cooking: angolo della pizza

*a partire da 6,00 € a persona, min 50 pers.*

Pizza preparata al momento e cotta in forno a legna



## Angolo della tartare

*7,00 € a persona*

Tartare di salmone

Tartare di tonno pinna gialla

Tartare di ricciola

Tartare di gambero rosso (3,00 € a persona)



## I nostri antipasti

- Parmigiana di carciofi violetti con “pannatella” di Colfiorito e gocce di basilico
- Carpaccio di carne salada su letto di misticanza e scaglie di ricotta salata della Valnerina
- Soufflé di ricotta di Colfiorito alle erbe su vellutata di zafferano di Cascia
- Piatto del fattore a base di prodotti tipici del territorio
- Piatto del fattore a base di prodotti tipici del territorio con proposte calde (strapazzata al tartufo/strapazzata agli asparagi/ coratella d’agnello con tigelle)
- Soffice di porcini, patate e crema al latte
- Parmigiana di carciofi violetti su coulis di datterino rosso e basilico
- Tortino di ricotta di Colfiorito con crema allo zafferano di Cascia
- Tortino di ricotta di Colfiorito su coulis di pachino e gocce di basilico
- Uovo bio poché su crema di asparagi e scaglie di tartufo
- Baccalà fritto con salsa alla perugina



## I nostri primi

Riso carnaroli mantecato con carciofi croccanti e sbriciolata di salsiccia

Riso vialone nano mantecato con zucca gialla, timo e gocce di caprino

Riso carnaroli/vialone nano mantecato con petto d'oca e pistilli di zafferano di Cascia

Ravioli ripieni di patate con pachino saltato, pancetta croccante e pinoli tostati

Maltagliati al ragù di ghiandarolo e tartufo di Norcia

Caramelle di bufala con coulis di datterino giallo e basilico

Ravioli di barbabietola saltati con burro alle erbe

Ravioli di cipolla rossa di Cannara al burro aromatico,  
con riduzione balsamica e guanciaiale croccante

Tagliatelle al rosmarino con crema di ceci e baccalà

Orzotto con zucca, tartufo e nocciole tostate

Chicche di patate alla barbabietola con crema allo zafferano e semi di papavero



## I nostri secondi

Capocollo di ghiandarolo cotto a bassa temperatura con amarene, mandorle tostate e porro grigliato

Guanciola di ghiandarolo brasata al grechetto e finocchio selvatico con patate alla contadina

Suprema di faraona laccata al miele su crema di piselli

Rotolo di faraona farcito con spinacino e salsiccia su crema di carote alla mentuccia

Reale di manzo stufato Recanto con polenta leggera ed erba di campo saltata

Medaglione di agnello farcito con spinacino e pinoli tostate

Medaglione di filetto di ghiandarolo con sfoglia di pancetta croccante e patate al forno

Tagliata di filetto di ghiandarolo e scaglie di tartufo di Norcia

Petto d'anatra laccato al miele e riduzione di frutti rossi

Tronchetto di pancetta in porchetta con patate arrosto

## Contorni

Patate arrosto novelle/alla contadina/al forno

Erba di campo saltata

Verdure fresche alla julienne

Ratatouille di verdure

Giardinetto di verdure alla griglia

Verdure gratinate



## I nostri dessert

Mousse al pistacchio su coulis di frutti rossi

Rocciata umbra con crema alla vaniglia

Tartelletta al cacao, ricotta alla cannella, pera cotta alla Recanto



## Open bar

200 cocktail: 800,00 €

100 cocktail: 500,00 €

50 cocktail: 300,00 €

