

# Hotel – Ristorante Villa Sgariglia Piagge Dimora Storica

Frazione Piagge 315, 63100 Ascoli Piceno tel. 0736/42368 fax 0736/352237 [info@villasgariglia.it](mailto:info@villasgariglia.it)



## BUFFET DI APERITIVI ED ANTIPASTI

### FRITTI:

- *OLIVE FRITTE – CREMINI FRITTI – VERDURE PASTELLATE – ARANCINI DI RISO – CIPOLLE FRITTE – FALAFEL – ORZOTTO CON PEPERONI – STIK AL GORGONZOLA – MELANZANE ALLA PARMIGIANA – VEGGIE NUGGETS – MOZZARELLINE FRITTE*

### SALUMI E FORMAGGI

- *PROSCIUTTO DI PARMA TAGLIATO A MANO*
- *SALAME DI MAIALE TAGLIATO A MANO*
- *LONZINO DI MAIALE TAGLIATO A MANO*

*I SALUMI VERRANNO ACCOMPAGNATI DA PIZZA E VARI TIPI DI PANE*

- *FORMAGGIO STAGIONATO IN FOGLIE DI NOCI*
- *FORMAGGIO STAGIONATO PECORINO*
- *FORMAGGIO AL PEPERONCINO*
- *FORMAGGIO AL TARTUFO*
- *FORMA DI PARMIGIANO*
- *MOZZARELLINE FRESCHE CON POMODORINI E BASILICO*
- *TRECCIONE DI BUFALA CAMPANA*

*I FORMAGGI VERRANNO ACCOMPAGNATI CON MIELE DI VARI TIPI DI CHUTNEY*

### GRATINATI:

- *PASTA RIPIENA CON VERDURE GRATINATE IN FORNO*
- *CROSTINI MISTI*
- *TRAMEZZINI*
- *INSALATA DI ORZO E FARRO*
- *PIADINA ARROTOLATA*
- *RUSTICI*

### PESCE:

- *PAELLA A VISTA COTTA DAVANTI AGLI OSPITI*
- *SALMONE INTERO COTTO AL VAPORE*
- *INSALATA DI POLIPO*
- *GAMBERONI AL VAPORE*
- *OSTRICHE APERTE A VISTA ED ADAGIATE SU GHIACCIO*
- *FILETTI DI ALICI FRITTI*

# Hotel – Ristorante Villa Sgariglia Piagge Dimora Storica

Frazione Piagge 315, 63100 Ascoli Piceno tel. 0736/42368 fax 0736/352237 [info@villasgariglia.it](mailto:info@villasgariglia.it)



## BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

### MONOPORZIONI:

- *BAVARESE AL PISTACCHIO CON GELÉ AI FRUTTI ROSSI*
- *SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON RISTRETTO DI ANANAS*
- *NUAT-GLACE ALLA RICOTTA CON PINOLI SABBIAI E FRUTTA CANDITA*
- *CREM BRULÉ ALL'ARANCIO*
- *PANNA COTTA ALLE FRAGOLE*
- *PANNA COTTA AL KIWI*
- *CREMOSO AL CIOCCOLATO CON GELATINA ALLA MENTA*
- *PROFITTEOL AL TIRAMISÙ*
- *TARTELLETTE DI FROLLA CON CREMA E FRUTTA*
- *TAZZINE DI CIOCCOLATO CON MOUSE AL CAFFÉ*
- *MINI CONI DI SFOGLIA CON CREMA AL FRUTTO DELLA PASSIONE*

### DESSER A VISTA:

- *FONTANA DI CIOCCOLATA CON SPIEDINI DI FRUTTA*
- *GELATO FIORDILATTE MANTECATO CON VARI GUSTI*
- *WAFFEL CALDI COTTI DAVANTI AGLI OSPITI*

### FRUTTA :

- *COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE GIÀ TAGLIATA*

### AMARI:

- *VASTA SCELTA DI AMARI E DISTILLATI*