

Menù Habana



Welcome Drink

Acqua liscia
Acqua frizzante
Coca-cola
Aranciata
Cocktail alla frutta analcolico
Succo di frutta alla pesca
Succo di frutta all'ananas
Succo di frutta all'arancia
Cocktail analcolici
Acqua tonica
Sangria catalana
Tropical
Bellini
Rossini
Mimosa
Caribbean light drink
Spritz
Campari
Martini bianco
Aperol soda
Glera Spumante Brut Millesimato di Godeca di Santurbano



Entrée e giro braccio



Tartine al caviale, crema di salmone, crema di olive e frutta

Canapè carciofi e porri

Fini rotelline di romagnola farcite con bresaola e rughetta,
crudo, squacquerone e songino

Vol au vent in salsa finanziaria, spuma di radicchio, erbe campestri

Cuiller vellutata di parmigiano melanzana e Praga,
spuma di bruschetta, pomodoro e mozzarella,
cappuccino, patate e alici



Dalla friggitoria a vista

Specialità di verdure fritte fresche tipo: melanzane, zucchine, peperoni, ect...

Erbe aromatiche tipo: salvia, basilico, pastellate, etc...

Focaccine della Sabina dorate dolci e salate,

Mignon di delizie fresche elite varie:

Suppli classici

Arancini al tartufo, Funghi, Carbonara, Zafferano

Crocchette

Olive ascolane

Mozzarelline

Arancini vegani

Piccanti e alla 'nduja

Filetti di baccalà

Crocchette al rosmarino

Arancini siciliani

In finale dal mare...

Gamberi in tempura e calamari al bacon e in pasta kataifi



Cascina della tradizione

Tegami caldi di parmigiana
Panzanelle assortite con
caponatina Pomodorini conditi
Verdure di stagione campestri marinate e gratinate
Schie di polenta con crema di radicchio-speck-gorgonzola-
noci, crema di bosco,
vellutata agreste,
Tartelle di frittate variegata alla norma,
alla reatina,
ai peperoni,
Tartelle partenopee salsicce e patate, broccoli e salsicce.
Quiche lorraine assortite:
ricotta e spinaci, praga e ricotta
Rustici assortiti 5 gusti



Dal forno a legna



Focaccine alle olive
ai peperoni
alle melanzane
Genovese
Pizza margherita
Focaccia al rosmarino
Pane carasau in trionfo
Pane a lievitazione naturale
Bottoncini al papavero e al sesamo



La Bakery



Focaccine alle olive
ai peperoni
alle melanzane
Genovese
Focaccia al rosmarino
Pane carasau in trionfo
Pane a lievitazione naturale
Bottoncini al papavero e al sesamo

Angolo del Norcino



Cascata di prosciutto di Parma
Dadolata di norcinerie miste in expò con trofeo rustico
Affettati in bella vista: salame erborinato, al pepe,
ungherese, milano, ventricina romana
Mortadella Bolognese Igp al pistacchio
Capocollo Modenese
Coglioni di mulo norcini
Gran prosciutto Praga
Bresaola punta d'anca della Valtellina
Girello di manzo fumé al limone
Salamini e salsicce tipo Siena su corteccia di castagno
Salsicce al mirto di Sardegna
Culatello tipo Zibello 18 mesi
Maiale in crosta cotto al forno a legna



Angolo del Casaro

Specialità di formaggi abbinati a marmellate ai mirtilli,
mostarde di frutta e miele di acacia:

Formaggio piemontese alle noci

Caciotta umbra al tartufo

Caciottina alle vinacce

Gorgonzola con pere

Roquefort o Blu Stilton

Pecorino sardo con mirtilli

Pecorino di Fossa Santa Caterina

Toma di vaccina al pepe

Forma di grana con uva e miele di castagno

Cacio cavallo o provolone campano

Bufaline ripiene

Burratine di Andria

Stracciatella di bufala

Sfere di provola affumicata a paglia

Treccione di bufala di Battipaglia

Nicchia km 0

Primo sale del Vejo

Caciottina dell'Agro pontino

Ricotta reatina





Isola del Mare

Salmone scozzese affumicato al cognac

Insalata di polpo e patate al pompelmo,

Petit verre di cocktail di gamberi,

Carpaccio di Spada con zeste di agrumi marinato all'aceto di mele e mele in emulsione

Tonno in marinatura di Tropea con delicata bisque di crostacei e primitivo di Manduria

Spigola in passion fruit marinata al fiore di sambuco

Tartare d'orata con bacche di goji, aneto e zeste di agrumi

Fantasia di mare con seppie, calamari, gamberi, cozze e verdure fresche in citronet

Pignatta con Coccetti ceci e

moscardini Gran sauté di cozze, vongole e

cannolicchi in trionfo Fasolari e gamberi rossi su

cascata di ghiaccio

con pioggia di scampi in abbinamento di vinaigrette e salsa fruttata

Ostriche fine de claire in bellavista



Servizio Placèe

Menù esemplificativo

Due primi a scelta, es:

Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia
Garganelli al Chianti con ragù di chianina

Un secondo a scelta con due contorni, es:

Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata
con rosti di patate

Insalata fantasia arcobaleno



Taglio della torta nuziale



Torta cerimoniale coreografizzata wedding cake

Brindisi con
Valdobbiadene Glera Spumante Brut Millesimato
di Godeca di Santurbano



Per l'*american wedding cake* e le torte classiche a due o più piani saranno soggette ad un'ulteriore quotazione



COLIZZI
FOTOGRAFIA

Gran Buffet di dolci e frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

in stile imperiale servita su porcellana, ardesia e specchi

Buffet di dolci con specialità dei maitre patissier al cucchiaio

Petite Verre

Crema Catalana

Tiramisù

Bavarese

Semifreddo

Panna cotta

Mon amour variegati di pistacchi, crema, cioccolato e frutta

Le Torte

Profiterole

Boscaiola

Delizia al limone

Foresta nera

Torta della nonna

Crema e visciole

Crostate

All'albicocca

Alla frutta



Mignon classica:

Bigné alla crema
Bigné alla ganache al cioccolato fondente
Bigné allo zabaione
Bigné alla nocciola
Bigné al pistacchio
Tartufini al cioccolato
Zuppa inglese
Diplomatico
Tartelle crema e frutta di stagione
Ecc...



Mignon siciliana:

Cannolo siciliano ai pistacchi
Cannolo siciliano con gocce di cioccolato
Mini cassatine
Cupolina
Ecc..



Mignon napoletana:

Frolla liscia
Sfogliatella
Babbà
Ecc...

Mignon moderna:

Tartelle ripiene vari gusti
Composizioni di mousse
Ecc...

Carrellino degli amari: selezione di amari , grappe , limoncello e liquori aromatizzati

Caffè, Caffè decaffeinato, Caffè Americano

I nostri Vini

I bianchi

Falanghina Chardonnay I.G.P. (Cantine Teanum)

Paglierino dei freschi riflessi verdi ed aromi floreali, netta sensazione di fiori bianche frutta tropicale. Si accompagna a crostacei, antipasti e gustosi piatti di pesce.



I rossi

Primitivo Nero di Troia I.G.P. (Cantine Teanum)

Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura. Entusiasma la complessità dei sentori e dei profumi specifici in complessa armonia derivanti da una prolungata macerazione a freddo. Arrostiti alla brace e torcinelli sono gli abbinamenti consigliati



Sarà possibile selezionare i vini tra 70 cantine e 200 etichette circa con una maggiorazione di prezzo

Lista Piatti

I PRIMI DI MARE

Tagliolino granchio, datterini gialli e asparagi

Paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo con granchio, datterini, uova di salmone e bouquet di fiori

Chicche ragù di spada e pesto agli agrumi

Fettuccine ai grani antichi macinati a pietra con spada, melanzane e pomodorini di Sicilia

Paccheri dell'Etna con totani freschi, soave di Donna Fugata, pan grattato e pistacchi di Bronte

Ravioli al branzino, datterini gialli e profumi di Sicilia con mandorle

Fettuccina classica o ai grani antichi macinati a pietra con spigola, vongole e pachino

Cuori di salmone con ragù di gamberi, cognac, battuto di valeriana e pinoli

Risotto Carnaroli o pasta a scelta fiori di zucca, mazzancolle e taleggio

Chicche calamari timo zucchine

Tagliolino Caraibi Sorrento (agrumi di Sicilia, frutti caraibici e scampi) decorato con fiori eduli

Triangolo di spada con datterini gialli al profumo di agrumi e brunoise di gamberi

Tagliolino scampi, zucchine e pampaleone



Gran risotto Carnaroli gamberi e pesto agli agrumi di Sicilia

Scialatielli o bigoli bufala di Battipaglia, pachino, melanzane e mandorle

Fettuccine al branzino, vongole e cannolicchi

Ravioli black and white farciti con orata e zeste di agrumi in crema di scampi

Cuscinotti di ricotta di pecora pistacchi di Bronte con bronise di spada e melanzana sfumata con Inzolia

Scialatielli di Sorrento (acqua, latte e farina) con gamberi sgusciati del Mediterraneo e bisque, il tutto sfumato al bland di Lacrima Cristy e Lettere.



I PRIMI DI TERRA

Scialatielli o bigoli bufala di Battipaglia, pachino, melanzane e mandorle

Pici culatello e asparagi

Gran risotto Carnaroli ai bianchi porcini di faggio

Fusilli freschi al ragù d'oca e croccante jamon serrano Pata Negra

Pappardelle porcini, cardoncelli e tartufo di Norcia a scaglie

Panciotti melanzane con stracciatella, pachino, melanzane e mandorle

Panciotti con julienne di cinta senese, rossa di tropea , pan grattato e noci

Gran risotto Carnaroli mantecato al Barolo con Trevigiano e polvere di nocciole piemontesi

Gran risotto Carnaroli alle erbe, pecorino di Fossa e cialda ai 5 cereali

Garganelli al Chianti con ragù di chianina

Fiocchetti di gorgonzola cacio e pepe, con fiori di zucca e lardo di Colonnata

Lunette al tartufo con cime di rapa

Bigoli con lepre, asparagi e vellutata di porro e Grechetto umbro Colli Martani

Garganelli asparagi, provola e mandorle



Spaghettoni di Gragnano in trafila di bronzo con battuto di mollica tostata, olive taggiasche, noci e pomodorini confit

Varianti con: guanciale marinato alla rossa di Tropea o con bottarga di muggine

Tagliolini al prosciutto di cinto, zeste di arancia e zenzero croccanti, carciofi erborinati con piccole scaglie di pecorino di Pienza al recondito profumo di Sauvignon

Gran risotto Carnaroli mantecato con imbrago, Bastardo del Grappa, montasio, Valdobbiadene e trevigiano.

Bigoli al capriolo marinato al Sangiovese



I SECONDI DI MARE

Calamari ripieni di granchio gamberi e ciuffi di calamaro sul letto di trevigiano con patate duchessa

Filetto di orata con cannolo di pane e flan di asparagi

Tortino mediterraneo con melanzana, spada, capperi, olive e pinoli tostati

Spigola in crosta di carciofi o patate

Tortino di gallinella di mare con patate e asparagi su piccolo soutè di vongole

Calamaro ripieno con bufala affumicata a paglia e cuore di olive capperi ed erba cipollina

Tortino d'Orosei: cernia, patate, maggiorana con tagliolino di zucchina scapece

Orata Sulcis Iglesiente (scrigno di carasau con mirto e profumi mediterranei) con patate gratinate

Darma di spigola al guazzetto con menta e basilico

Tonno alla plancia in crosta di nocciole tostate su specchio di lemon grass e prezzemolo con abbinamento di trevigiano e lamponi



I SECONDI DI TERRA

Arrostato di vitella con zucchine grigliate su letto di spinacino fresco

Girello di vitella confit su crosta di pane integrale con delicata vellutata al Sauvignon

Vitella in crosta di fiori di zucca e lardo di Colonnata con rosti di patate

Vitella in crosta di pistacchi di Bronte su cenere di olive e bouquet di scapece di zucchine

Filetto di suino iberico con cialda di nocciole e patate glassate al porto

Tagliata di filetto di cinta senese con riduzione di Montepulciano

Tagliata di cube roll in delicata vellutata di nature e Guinness su piatto di acqua e farina, rape rosse e patate. Tagliata di controfiletto black gold angus in crosta di sesamo con riduzione di Barolo con ciuffo di broccoli Fagottino al mirto del Sulcis Iglesiente

Tagliata di manzo al pepe rosa

Maialino sardo al mirto in trionfo servito al Gueridon

Sella di vitella in bella vista

Scrigno di vitella in salsa nature

Involtino di manzo danese con provola e asparagi

Chuck rool stracotto in Guinness e patate ripiene

Secondi speciali tipo Wellington, Danese, Chianina o altre specialità con tagli diversi etc... avranno un prezzo extra quotato a parte.



CONTORNI

Cicoria ripassata in padella

Cicoria ripassata al pomodoretto fresco

Patate abruzzesi al forno

Patate sabbiate

Patate duchessa

Insalata fantasia arcobaleno

Broccoletti saltati

Cavolfiore gratinato

Zucchine con mentuccia grigliate e/o marinate

Melanzane grigliate e/o marinate

Ratatouille di verdure

Flan di asparagi

Riduzioni :

- **0-2 anni non pagano**
- **3-9 anni pagano al 50% del costo del Menù**
- **Tecnici e staff pagano al 70% del costo del Menù**
- **Sconti per prenotazioni infrasettimanali**

Cosa comprendono i prezzi dei Menù:

Affitto della Villa in esclusiva:

dalle ore 13,00 alle 19,00 o dalle ore 19,00 alle 01,00 con l'uso di una sala ed un giardino ed un parcheggio
Orari prorogabili a pagamento

Attrezzature:

In giardino per antipasto: sedie Miami con fantasmino e panchine d'appoggio con cuscino per tutti gli ospiti
Tavoli d'appoggio con tovagliato in fiandra fino a terra
Tavoli da Buffet con tovagliato in fiandra fino a terra

In sala: poltrone, tavoli da otto / dieci posti, tovagliato nei colori disponibili.

Menù e servizio:

Cibi descritti nel menù, variabili a parità di costo fino a 15 giorni prima del servizio.
Stoviglie in porcellana Lubiana, Sottopiatto, Posateria stile inglese, Bicchieri Bormioli
1 Chef de rang ogni 10 persone
1 Maitre
1 Attendente di sala
1 Event manager per il controllo di gestione

Consulenza gratuita della Wedding Planner della Villa per ulteriori servizi a pagamento

Tutti i prezzi non comprendono:

Gli accessori o le variazioni non descritte o elencate alla pagina 10,
che potranno essere accettate fatta salva la nostra preventiva adesione.
Dopo la sottoscrizione del contratto, i prezzi applicati per eventuali accessori da aggiungere,
saranno quelli validi al momento della richiesta.
L'i.v.a. che sarà applicata secondo le norme vigenti al momento dell'incasso.

Condizioni di pagamento:

Pagamenti: 30% alla prenotazione, 20 % sei mesi prima del servizio, 50% dieci giorni prima dell'evento.

RODRIGUEZ s.r.l.s.

Via T.S. Antonio, 69 - 00013 - FONTE NUOVA – RM - Tel. 3491891913 - 3272322204 - P.I. 12830371006 - C.C.I.A.A. 1403 - A.Sanitaria 020483
www.villahabana.it - **email:** habana.villa@gmail.com - **email:** rodriguez.servizi@pec.it