



Lia Cathy's
COUNTRY HOUSE
& LOCATION



MENÙ BRACCIANO

COCKTAIL DI BENVENUTO

Cocktail Vari Gusti, Prosecco, Succhi di Frutta Assortiti, Spritz Orange, Sangria, Spiedini di Frutta, Assortimento di Tartine, Pizzette, Rustici e Focacce Farcite

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

DELICATEZZE FRITTE

Cesti di Fritti Espressi: Fiori di Zucca, Verdurine Miste, Olive all'Ascolana, Crocchette e Suppli

SFIZIOSITÀ CAMPAGNOLE

Treccia di Mozzarella, Tagliere di Formaggi e Mostarde, Torte Rustiche, Grana In Bella Vista, Crostini allo Stracchino e Salsiccia, Crostini ai Patè, Terrine con Legumi in Umido o in Insalata, Frittatine Fantasia

LE BONTÀ DEL SALUMIERE

Cestini di Salsicce Stagionate, Taglieri di Affettati Misti, Porchettina al Taglio, Arrostitini, Salsicciotti Mignon Arrosto, Bresaola con Rucola e Scaglie di Grana

A TAVOLA

PRIMI PIATTI (DUE)

Lasagnetta ai Carciofi

Strozzapreti con Squacquerone, Pancetta Croccante e Pepe Nero

SECONDI PIATTI (UNO)

Magatello di Vitella al Pesto di Rucola

Patate al Forno

GRAN BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Torta Nuziale e Spumante, Monoporzioni di Mousse, Pannacotta e Cream Caramel, Pasticceria Mignon Assortita, Torte e Crostate della Zia Vari Gusti, Frutta Tagliata in Bella Vista

Acqua, Caffè e Open Bar

LA CANTINA: Vini I.G.T.: Bianco Castore e Rosso Polluce di Cincinnato
Prosecco, Spumante e Moscato

N.B.: i nostri buffet possono subire lievi variazioni a seconda delle stagioni

MENÙ MARTIGNANO

COCKTAIL DI BENVENUTO

Cocktail Vari Gusti, Prosecco, Succhi di Frutta Assortiti, Spritz Orange, Sangria, Spiedini di Frutta, Assortimento di Tartine, Pizzette, Rustici e Focacce Farcite

GAN BUFFET DI ANTIPASTI

DELICATEZZE FRITTE

Cesti di Fritti Espressi: Fiori di Zucca, Verdurine Miste, Olive all'Ascolana, Crocchette e Suppli

SFIZIOSITÀ CAMPAGNOLE

Treccia di Mozzarella, Tagliere di Formaggi e Mostarde, Tortine Rustiche, Grana In Bella Vista, Frittatine Fantasia, Crostini allo Stracchino e Salsiccia, Crostini ai Patè, Terrine con Legumi in Umido o in Insalata

LE BONTÀ DEL SALUMIERE

Cestini di Salsicce Stagionate, Taglieri di Affettati Misti, Porchettina al Taglio, Salsicciotti Mignon Arrosto, Bresaola con Rucola e Scaglie di Grana, Arrosticini

L'ISOLA DEL MARINAIO

Filetto di Salmone Marinato, Cous Cous con Moscardini, Insalata di Mare, Riso Venere Agrumato al Profumo di Mare, Sauté di Cozze, Insalatina di Polpo e Patate

A TAVOLA

PRIMI PIATTI (DUE)

Fusilli al Ferro con Pesto, Pomodori Secchi e Mandorle

Gnocchi della Zia con Gamberi, Calamari, Zucchine e Pomodorini

SECONDI PIATTI (UNO)

Filetto di Orata agli Agrumi oppure Magatello al Pecorino di Fossa

Patate al Forno

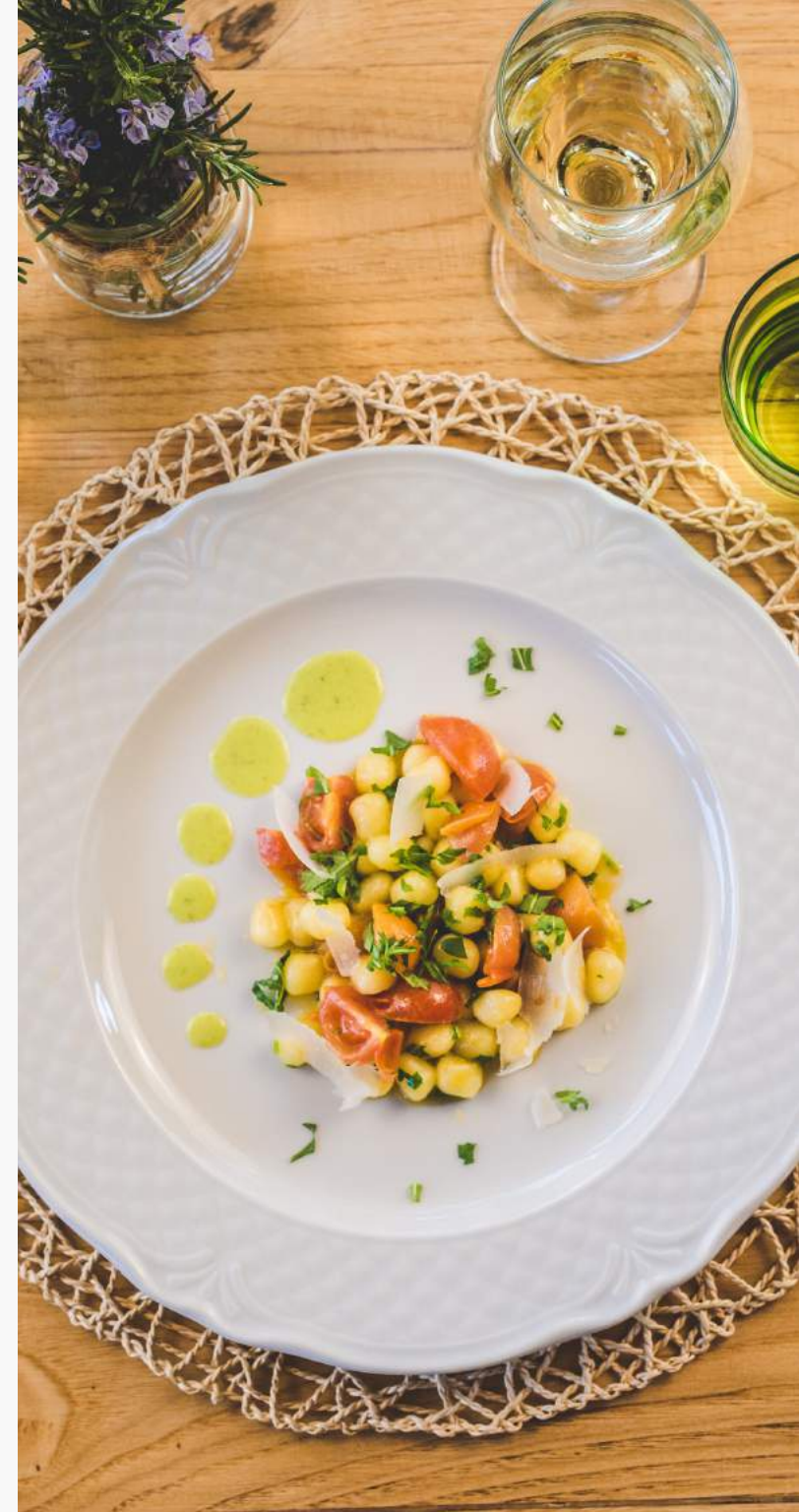
GRAN BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Torta Nuziale e Spumante, Monoporzioni di Mousse, Pannacotta e Cream Caramel, Pasticceria Mignon Assortita, Torte e Crostate della Zia Vari Gusti, Frutta Tagliata in Bella Vista

Acqua, Caffè e Open Bar

LA CANTINA: Vini I.G.T.: Bianco Satrico e Rosso Merlot di Casale del Giglio
Prosecco, Spumante Brut, Demi Sec e Moscato

N.B.: i nostri buffet possono subire lievi variazioni a seconda delle stagioni



PRIMI PIATTI IN ALTERNATIVA

Capriccio al Radicchio Rosso e Pancetta
Chitarrina Cacio e Pepe e...
Fusilli Salentini all' Amatriciana Estiva
Fusillotti con Ragù Vegetale e Pecorino di Fossa
Fusilli al Ferro con Pesto, Pomodori Secchi e Mandorle
Gnocchi di Patate al Ragù Classico o Montanaro (con funghi)
Gnocchi di Patate al Tartufo e Salsa di Taleggio**
Gnocchi di Patate, Rucola, Pachino e Scaglie di Parmigiano
Lasagnetta ai Carciofi o agli Asparagi o al Ragù
Orecchiette della Zia con Melanzane, Pachino e Ricotta Salata
Orecchiette o Paccheri con Broccoletti e Salsiccia
Pappardelle al Ragù Bianco o Rosso di Cinghiale o Lepre
Ravioli ai Formaggi con Maggiorana e Croccante di Speck*
Ravioli al Guanciale e Noci con Zucchine e Provola*
Ravioli Ricotta e Spinaci con Pachino Fresco e Basilico*
Ravioli Verdi di Fave e Pecorino con Guanciale*
Risotto ai Funghi Porcini**
Scialatielli alla Civitonica Estate (Funghi e Limone)
Scialatielli alla Civitonica Inverno (Funghi e Salsiccia)
Strozzapreti con Squacquerone, Pancetta Croccante e Pepe Nero
Strozzapreti o Ravioli all'Arancia con Ragù d'Anatra**
Tagliolini al Limone di Costiera
Tagliolini con Punte di Asparagi e Speck
Tagliolini con Speck, Porcini Secchi e Riduzione al Chianti*
Tagliolini o Gnocchi di Patate della Zia al Misto di Bosco
Tortellini o Tagliolini al Tartufo di Pietralunga***

Calamarata alla Pescatora con Vellutata alla Genovese*
Chitarrina o Gnocchetti della Zia allo Scoglio**
Fusillotti o Risotto alla Crema di Mazzancolle con Scampi*
Gnocchi della Zia ai Fiori di Zucca, Gamberoni e Bottarga**
Gnocchi della Zia con Gamberi, Calamari, Zucchine e Pomodorini
Linguine con Scampi e Mazzancolle**
Tagliolini alla Liparese con Tonno Fresco, Olive, Capperi e Pachino **
Mezzemaniche con Zucchine e Code di Gambero*
Orecchiette al Tartufo, Gamberi e Fiori di Zucca**
Orecchiette alle Cime di Rapa, Cozze e Veraci*
Paccheri con Tonno Rosso Fresco, Pachino, Melanzane e pinoli**
Ravioli di Salmone con Julienne di Zucchine, Pachino e Basilico*
Ravioli di Cernia alla Marinara*
Ravioli di Cernia e Scorfano al Ragù di Mare**
Risotto alla Crema di Scampi*
Risotto alla Pescatora*
Risotto degli Innamorati (Champagne e Frutti di Mare)**
Risotto o Tagliolini al Nero di Seppia e Calamari
Scialatielli della Zia alle Vongole Veraci e Carciofi*
Spaghettoni alle Vongole Veraci*
Tagliolini all' Astice***

(*) I piatti con l'asterisco comportano una maggiorazione di prezzo

SECONDI PIATTI IN ALTERNATIVA

Arista Ai Funghi Porcini*

Arista con Salsa di Mele

Arista con Vellutata e Punte di Asparagi

Arrosto di Carne Mista*

Brasato di Manzo al Barolo**

Carpaccio di Manzo ai Porcini e Scaglie di Grana*

Carrè d'Agnello al Timo e Lardo di Colonnata

Costolette di Agnello Arrosto con Limone e Origano

Filetto di Suino ai Porcini e Speck*

Filetto di Suino al Fuso di Taleggio e Speck*

Filetto di Vitello agli Asparagi****

Filetto di Vitello ai Porcini****

Filetto di Vitello al Cognac e Pepe Verde*****

Filetto di Vitello al Tartufo****

Filetto di Vitello all'Ananas****

Filetto di Vitello con Rucola e Aceto Balsamico*****

Magatello di Vitello al Pecorino di Fossa

Magatello di Vitello al Pesto di Rucola

Magatello di Vitello al Profumo di Bosco

Tagliata di Manzo ai Porcini**

Tagliata di Manzo al Tartufo**

Tagliata di Manzo all'Aceto Balsamico**

Tagliata di Manzo alle Erbe Aromatiche**

Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie e Pachino**

Arrosto di Pesce Misto **

Filetto di Orata al Cartoccio con Patate e Pachino**

Filetto di Orata o Spigola agli Agrumi*

Filetto di Orata o di Spigola agli Aromi*

Filetto di Spigola in Porchetta**

Filetto di Salmone al Pepe Verde o Salsa Verde*

Frittura di Pesce Misto**

Gamberoni e Scampi al Gratin*

Orata o Spigola Spinata al Finocchietto Selvatico*

Persico dei Nostri Laghi alla Zia Cathy's**

Pesce Spada o Tonno con Caponata di Melanzane*

Cernia al Forno alle Erbe Aromatiche**

Salmone in Crosta di Patate*

Spiedini di Calamari e Gamberi*

Spiedini di Pesce Misto agli Aromi*

Trancio di Salmone al Vino e Julienne di verdure*

Trancio di Spada Gratinato*

(*) I piatti con l'asterisco comportano una maggiorazione di prezzo



LA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina è caratterizzata da passione e tradizione tipiche della cucina del territorio e si basa principalmente sull'utilizzo di ingredienti freschi e genuini provenienti da aziende locali. Dall'aperitivo al dolce, tutti i nostri piatti sono preparati espressamente nella cucina professionale di Zia Cathy's. Il nostro Team di cucina mira a rielaborare i piatti della tradizione locale in chiave moderna, leggera e raffinata, adattandoli alle richieste del cliente ed alle esigenze alimentari di tutti i commensali.

Zia Cathy's Country House & Location organizza pranzi di degustazione e assaggi di menù appositamente studiati per ogni tipo di cerimonia e per rendere indimenticabile ogni ricorrenza o evento speciale. Trascorrete una piacevole giornata in campagna con la possibilità di scoprire ed apprezzare l'autenticità dei cibi del nostro territorio e di studiare ad hoc un percorso degustativo per il vostro evento. Inoltre sarà possibile degustare i vini della nostra cantina che completeranno la scelta del menù.

Zia Cathy's Country House & Location è anche aperta tutto l'anno come ristorante alla carta il venerdì e sabato a pranzo e a cena e la domenica a pranzo.

E' consigliata la prenotazione.



CONTATTI

Strada Statale 311
 Km. 12,800
 01030 - Castel Sant'Elia
 VT

0761 599037
 335 6120529
 392 0650188

info@ziacathys.it
 www.ziacathys.it

INSTAGRAM
 @zia_cathys
 FACEBOOK
 Zia Cathy's Country House & Location



