



"La nostra conoscenza ed esperienza per il successo del tuo evento"



VILLA TUSCOLANA

H O T E L . C E N T R O C O N G R E S S I . M E E T I N G . E V E N T I



i nostri menu

COFFEE BREAK

APERITIVI

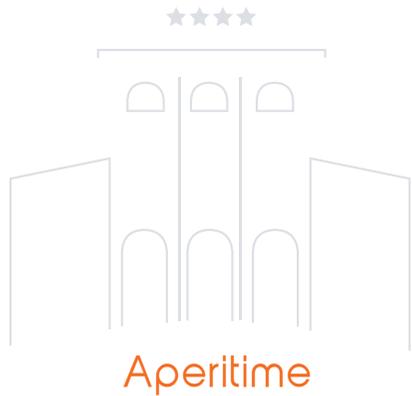
BUFFET

LUNCH E DINNER SERVITI

CENE DI GALA



Aperitime



Aperitive



*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.

APERITIVO DI BENVENUTO → *7,00 €

Bevande
Flûte di prosecco

Dal panettiere
Olive
Patatine

APERITIVO LIGHT DELLO CHEF → *10,00 €

Bevande
Acque minerali
Selezione Vini Villa Tuscolana, bianco e rosso
Succhi misti o cocktail analcolico

Dal panettiere
Olive
Patine
Dry snacks



Aperitive

APERITIVO FANTASIA DELLO CHEF

▶ *22,00 €

Bevande

Acque minerali
Selezione Vini Villa Tuscolana, bianco e rosso
Succhi misti

Dal panettiere

Olive
Patatine
Dry snacks
Torte salate al boccone
Tartine dello Chef
Panzerotti alla pizzaiola
Polpettine di melanzane

APERITIVO DELLO CHEF

▶ *29,00 €

Bevande

Acque minerali
Selezione Vini Villa Tuscolana, bianco e rosso
Succhi misti

Dal panettiere

Olive
Patine
Dry snacks
Torte salate al boccone
Soffici focacce farcite
Selezione di salumi e formaggi

1 Primo Caldo

Pennette all'arrabbiata
Oppure
Fusilli con fonduta di gorgonzola e noci



Aperitive

*

i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

Aperitime

APERITIVO ROMANO

▶ *38,00 €

Bevande

Acque minerali

Selezione Vini Villa Tuscolana, bianco e rosso

Succhi misti

Dalla Cucina

Spuma di carbonara e guanciale croccante

Mattonella di coda alla vaccinara e la sua salsa con gocce di cioccolato

Polpetta di bollito e salsa verde

Lecca lecca di amatriciana con fonduta di pecorino

Maritozzo con spuma di mortadella e pistacchio

Bavarese cacio pepe e pere

Bignè di San Giuseppe al broccolo romano

Alici al pankò

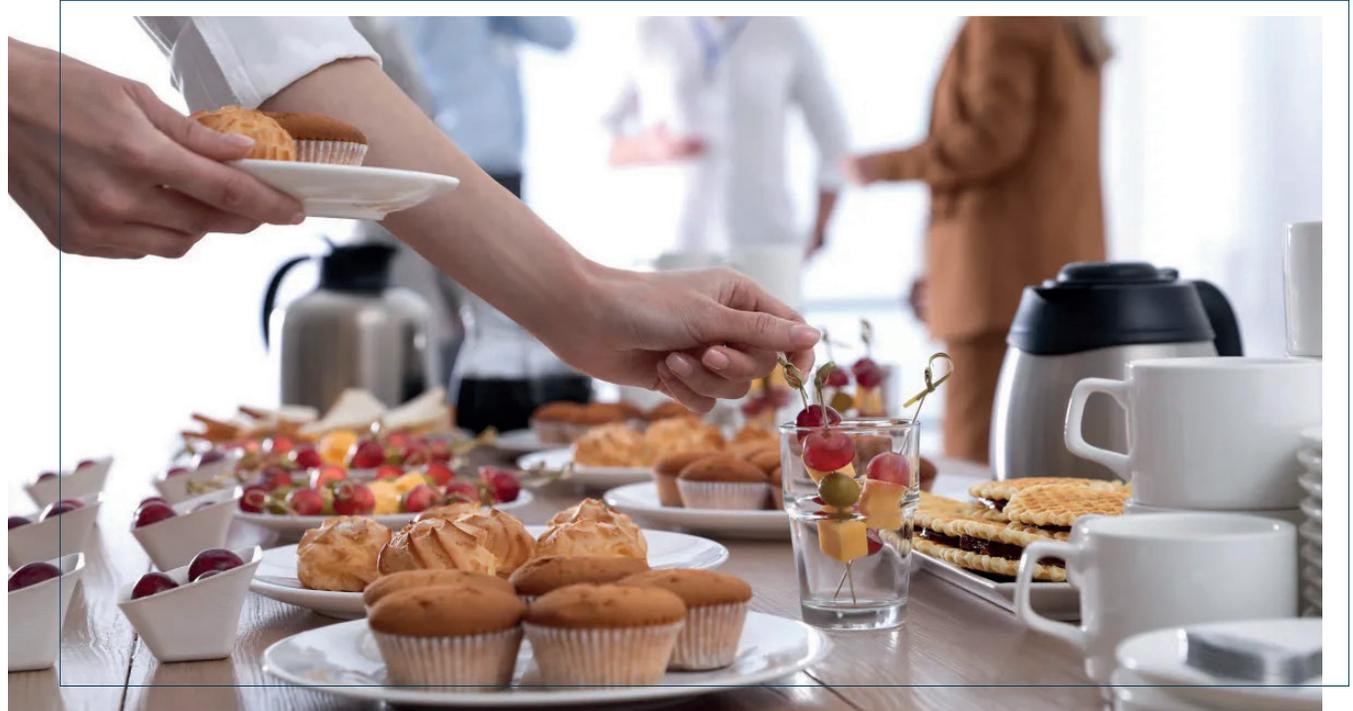


*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

Coffee Break



Coffee Break

COFFEE BREAK DOLCE TORTA

► *9,50 €

Caffè, Latte, Tè,
Acque naturali e frizzanti,
Succo di arancia e di ananas,
Piccola pasticceria/biscotteria
Krapfen crema/albicocca
Maxi torta della nonna
Maxi torta cacao

COFFEE BREAK DOLCE CIAMBELLONE

► *9,50 €

Caffè, Latte, Tè,
Acque naturali e frizzanti,
Succo di arancia e di ananas,
Piccola pasticceria/biscotteria
Croissant all'albicocca
Torta Crostata
Ciambelle mignon

COFFEE BREAK DOLCE SOFFICE

► *9,50 €

Caffè, Latte, Tè,
Acque naturali e frizzanti,
Succo di arancia e di ananas,
Piccola pasticceria/biscotteria
Krapfen crema/albicocca
Maxi torta ricotta
Maxi torta frutti di bosco



*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



Coffee Break

COFFEE BREAK DOLCE•SALATO N°1

▶ *13,50 €

Caffè, Latte, Tè,
Acque naturali e frizzanti,
Succo di arancia e di ananas,
Cornetti salati farciti con salumi/salmone
Triangoli pane croccante a fantasia dello Chef
Mix di torte rustiche salate artigianali
Krapfen crema/albicocca
Piccola biscotteria



Coffee Break

*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.

COFFEE BREAK DOLCE•SALATO N°2

▶ *13,50 €

Caffè, Latte, Tè,
Acque naturali e frizzanti,
Succo di arancia e di ananas,
Cornetti salati farciti con salumi e formaggio
Focaccia con salmone marinato e rughetta
Mix di pizzette
Krapfen crema/albicocca
Piccola biscotteria



VILLA TUSCOLANA

Buffet



i menu

Buffet

MENU BUFFET N1

Verdure stufate e insalata multicolori
Taglieri di salumi della tradizione italiana
Mosaico di formaggi con mostarde e miele
Insalata di orzo e farro con salmone al vapore
Rigatoni al ragù bianco con verdure di stagione
Angolo dei dessert selezione chef
Macedonia di frutta fresca

MENU BUFFET N2

Verdure stufate e insalata multicolori
Taglieri di salumi della tradizione italiana
Pizza bianca farcita e torte rustiche
Fregola Sarda tostata con verdure di stagione e ceci
Trofie con pomodoro pachino, melanzane, basilico
e scaglie di ricotta salata
Angolo dei dessert selezionati dello chef
Macedonia di frutta fresca

Bevande incluse:
Acque Minerali,
Selezione Vini Villa Tuscolana
Caffè



Buffet

i menu

43,00 €

*

i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

i menu

MENU BUFFET N3

Verdure stufate e insalata multicolori
Tagliere di carne salata e cavolo cappuccino
Caciottine del Lazio accompagnate con mieli e mostarde
Insalatina tiepida di mare
Millefoglie di lasagna alla bolognese
Dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca



Buffet

i menu

43,00 €

*

i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.

MENU BUFFET N4

Humus di ceci con pane croccante al rosmarino e bacche di goji
Polpettine vegetariane con crema di pomodoro basilico
Misto di verdure stufate e al vapore
Focacce ripiene e torte rustiche
Fusilli con fonduta di gorgonzola e noci
Angolo dei dessert
Macedonia di frutta fresca

Bevande incluse:
Acque Minerali,
Selezione Vini Villa Tuscolana,
Caffè



VILLA TUSCOLANA

i menu

Buffet

MENU BUFFET N1

Insalate di cereali con legumi e verdure

Taglieri di salumi della tradizione italiana

Pizza bianca con mortadella, granello di pistacchio e squacquerone

Vele di bresaola su letto di rucola, scaglie di parmigiano 24 mesi e pane carasau

Mezzemaniche con crema di zucchine, fiori di zucca disidratata e gocce di provola affumicata

Parmigiana di melanzane classica

Maiolino ripieno con mele golden e laccato con miele di acacia

Carrè di vitello con misto di sottobosco e tortino di patate

Pasticceria al boccone

Macedonia

Bevande incluse:

Acque Minerali,

Selezione vini Villa Tuscolana,

Caffè



Buffet

i menu

47,00 €

*

i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

i menu

Buffet



Buffet

i menu

47,00 €

*

i prezzi sono
comprensivi
di Iva 10% p.p.

MENU BUFFET N2

Verdure di stagione stufate e grigliate

Tempura di verdure fritte

Crudo di parma e bocconcini al latte

Torta di verdura con pasta brisé

Lasagna al pesto alla genovese

Mezzemaniche alla amatriciana

Salti in bocca alla romana

Roast beef con patate novelle e cipolline agrodolci

Pasticceria mignon

Tagliata di frutta

Bevande incluse:

Acque Minerali,

Selezione vini Villa Tuscolana,

Caffè



VILLA TUSCOLANA

i menu

Buffet

MENU BUFFET N3

Angolo vegetariano con verdure di stagione e insalate multicolori

Salmone marinato alla rapa rossa con panna acida e mela verde

Dal nostro forno tranci di pizza assortita

Taglieri di salumi accompagnati con focaccine

Rigatoni con melanzane, pachino e provola affumicata

Trofie con spigola pachino confit e olio alla menta

Petto di vitello alla fornara con patate in umido e pomodoro ciliegino

Cuore di baccalà in guazzetto con olive taggiasche e crostino di pane al rosmarino

Pasticceria mignon & Tagliata di frutta

Bevande incluse:

Acque Minerali,

Selezione vini Villa Tuscolana,

Caffè



Buffet

i menu

4700 €

*

i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

i menu Servito



Servito
i menu
3 PORTATE
4 PORTATE
DI PESCE
DI TERRA



i menu di 3 portate

CLASSIC

Lasagnetta con pesto alla genovese e fonduta di grana

Carrè di agnello in crosta di pane alle erbe con patate speziate alla birra e paprika

Torta di mele e crema allo zabaione

SILVER

Pacchero fresco all'uovo con pachino, cubettata di melanzane, stracciata di bufala, olio al basilico

Pancia di maiale CBT con salsa ai lamponi, confettura di mele cotogne e spinacio croccante

Mousse al cioccolato fondente e crumble alle mandorle

GOLD

Fusilloni con salsa puttanesca, pane aromatizzato e polvere di olive taggiasche

Guancia di manzo con schiacciata di patate e salsa al vin brulè docg

Delizia al limone di Sorrento e gelatina di amarene Fabbri

PREMIUM

Risotto asparagi, gallinella di mare e pomodoro concassé

Trancio di spigola con pomodoro ripieno alla provenzale e zucchine scapece

Pasticciotto pugliese con coulis frutti di bosco e brunoise di frutta fresca

Bevande incluse: Acque Minerali, Selezione vini Villa Tuscolana, Caffè



3 PORTATE
48,00 €

*
i prezzi sono
comprensivi
di Iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA



i menu di 4 portate

CLASSIC

Tortino di asparagi con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi e lamelle di mandorle salate
Rigatoni alla amatriciana, con pomodoro e guanciale croccante e fonduta di pecorino romano
Pollo ai peperoni alla Romana con salsa, spicchi di patate in guazzetto e polvere di olive taggiasche
Tiramisù della tradizione

SILVER

Carciofo ripieno alla romana con fonduta di pecorino e pesto di menta
Riso carnaroli con ragù di salsiccia, crema di spinaci e noce moscata
Filetto di manzo con patate arrosto e sottobosco di funghi
Babà al rhum con crema e pepite di cioccolato



GOLD

Tortino di parmigiano di zucchine
Risotto con crema di zucca, funghi porcini e lamelle di mandorle salate
Tenero di maiale CBT con panure alle erbe, pere coscia al vin brulè e confettura di mele cotogne
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo, sfera di gelato alla vaniglia con biscotto di amaretto



4 PORTATE
55,00 €

*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

Bevande incluse: Acque Minerali, Selezione vini Villa Tuscolana, Caffè

i menu di pesce



CLASSIC

Salmone marinato agli agrumi di Sicilia con panna acida e melograno
Risotto con gamberi rossi di Mazara, burrata di Andria e gel di mela verde
Turbante di spigola e fascetto di verdure croccanti
Girotondo alle mandorle con salsa alle amarene

SILVER

Tataki di tonno al sesamo con salsa babaganoush
Paccheri freschi all'uovo con branzino, limone di Sorrento candito ed crema di ortica selvatica
Darna di salmone arrosto con purea alla rapa rossa e broccolo siciliano
Pasticciotto pugliese con crema e amarene

GOLD

Panzanella alla romana con stracciatella di bufala di Andria, tartare di gambero rosso di Mazara con olio aromatizzato al basilico
Risotto carnaroli con asparagi, gallinella di mare e pomodoro concassé
Trancio di Ombrina con radicchio brasato al vino rosso, zafferano, pinoli e pomodoro confit
Geometria di cioccolato, pere e salsa alla vaniglia



DI PESCE
65,00 €

*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

i menu di terra

CLASSIC

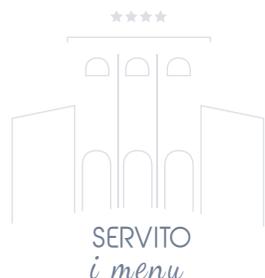
Sfrizzoli croccanti di carciofo e cialda di pane croccante aromatizzato alla menta
Risotto con crema di zucchine, fiori di zucca disidratati e fonduta di provola fumé
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa lamponi e spinaci croccanti
Tiramisu della tradizione

SILVER

Panzanella romana con stracciata di bufala di Andria, gel di cipolla rossa e pesto al basilico
Pacchero con salsa pachino, cubetti di melanzane, basilico fritto e crema di mozzarella di bufala campana
Carrè di Vitella ai tre pepi con radicchio brasato al vino rosso e cremoso di sedano rapa
Sorbetto al limone

GOLD

Burratina di Andria con salsa di piennolo vanigliato, gocce di pesto al basilico e cialda croccante
Fusillone con salsa puttanesca, crumble di pane e polvere di olive taggiasche
Guancia di manzo con indivia belga caramellata al miele di acacia, patata schiacciata
Mousse al cioccolato



DI TERRA
55,00 €

*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

*In base alla stagionalità alcuni alimenti potrebbero cambiare

Cena *i menu* di Gala



Cena di Gala

i menu

CLASSIC

SILVER

GOLD



Cena di Gala

i menu

CLASSIC

▶ *80,00 €

Tortino di asparagi con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi e lamelle di mandorle salate
Fusillone trafilato al bronzo salsa puttanesca, crumble di pane e polvere di olive taggiasche
Risotto con zucchine e fiori di zucca disidratati accompagnati con provola fumè
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa ai lamponi e spinaci croccanti
Tarte Tatin di mele

SILVER

▶ *100,00 €

Tortino di parmigiana di zucchine
Pacchero con crema di cicoria, fonduta di pecorino e guanciale croccante
Ravioli di burrata con gel di lavanda servito su ragù bianco di agnello, con funghi pioppini
Guancia di manzo con cremoso di topinambur, indivia belga caramellata al miele d'acacia e riduzione di vin brûlé
Delizia al limone con crumble di amaretto e salsa di amarene Fabbri

GOLD

▶ *120,00 €

Tortino di alici e patate, spuma di ricotta, pomodoro agrodolce e pane aromatizzato
Ravioli ripieno di baccalà mantecato con salsa al pomodorino giallo del piennolo, polvere di olive taggiasche e pinoli tostiti
Calamarata di Gragnano, carciofi violetti gamberi rossi di Mazara ed emulsione di menta
Trancio di spigola con cremoso di sedano rapa, scarola uvetta e pinoli e pomodori disidratati
Babà al rum con crema e pepite di cioccolato



*
i prezzi sono
comprensivi
di iva 10% p.p.



VILLA TUSCOLANA

*In base alla stagionalità alcuni alimenti potrebbero cambiare



VILLA TUSCOLANA

HOTEL • CENTRO CONGRESSI • MEETING • EVENTI

Tel. 06 942900 • info@villatuscolana.com • villatuscolana.com