



MANICARETTO

Maison dei sogni



Proposta Menù



MANICARETTO
Maison dei sogni

Proposta Wedding

11 ottobre 2026

Menu All-inclusive



Aperitivo con:

Buvette

- Prosecco
- Prosecco Rosé
- Spritzeria: Hugo, Campari Spritz, Aperol Spritz, Limoncello Spritz
- Bevande analcoliche: Ananas e Cocco, Arancia, Mirtillo e Ananas, Pink Lemonade
- Acque aromatizzate: Lamponi e timo, Fragole e basilico
- Coca-Cola





MANICARETTO
Maison dei sogni

Antipasti “Norcino Caseario”

- Selezione di salumi in esposizione
- Prosciutto crudo tagliato a mano
- Porchetta tagliata al momento
- Angolo dei formaggi con selezione servita con mostarde di frutta:
 - Pecorino toscano
 - Primo sale laziale
 - Caciotta vaccina del contadino
- Selezione di mozzarella di bufala:
 - Treccia
 - Ovoline
 - Mozzarella tonda
- Ricotta montata al limone e pepe

Antipasti “Dall’Orto”

Fantasia di verdure

- Pomodori gratinati
- Crudit  di finocchi
- Carote alla scapece
- Zucchine saltate con menta e limone
 - Peperoni dolci saltati
 - Hummus di ceci e cicoria
- Friselle napoletane croccanti ai sapori mediterranei
 - Frittata ai profumi di Provenza

Angolo del macellaio

- Bocconcini di pollo al Marsala
- Polpette strascinate al pomodoro
- Tartare con condimento a scelta



Antipasti “Dal Mare”

- Carpaccio di pesce spada con emulsione alle erbe
 - Filetto di orata ai frutti rossi
 - Seppia scottata in insalata tiepida
- Alici alla scapece con erbe aromatiche e zest di limone
 - Cernia appena scottata con nota agrumata

Fritti dalla cucina

- Verdure in pastella
- Ravioli salati con brasato e pecorino
- Fritti della tradizione romana
 - Crocchette di bollito
- Pizzottelle con pomodoro, basilico e parmigiano



Menu servito al tavolo

Da scegliere: due primi piatti e un secondo con contorno.

Pasta fresca fatta in casa, sempre

- Gnocchetti con trilogia di pomodorini, basilico e burrata
 - Gnocchetti con ragù bianco di faraona e tartufo
 - Trofie con zucchine, menta, pecorino e limone
- Mezze maniche con emulsione di asparagi, pecorino e bacon croccante
 - Crema di broccolo romanesco con pecorino e guanciale
 - Sedanini con cipolla brasata alla birra, salvia e pecorino
- Mezze maniche con crema di peperoni dolci e sbriciolata di salsiccia di Norcia
 - Lasagna con zucchine e provola
 - Lasagna autunnale con funghi porcini
- Calamarata con crema di melanzane e ragù bianco profumato all'arancia
 - Lasagna con radicchio e gorgonzola
 - Risotto con zucca, zafferano e gambero crudo
 - Gnocchetti ai crostacei con granella croccante
- Calamarata con crema di broccolo romanesco, vongole e pane croccante
 - Trofie con pesto di basilico e pinoli, con salsa di pesce
 - Maltagliati fatti in casa con fagioli e cozze del Mediterraneo
 - Calamarata con dadolata di tonno rosso e battuto mediterraneo
- Mezzo paccheri con crema di scampi, lime e asparagi di mare **(prezzo separato)**



Gnocchetti



Calamarata



Maltagliati



Mezze maniche



Trofie



MANICARETTO

Maison des rêves

Secondo piatto a scelta

- Fusi di pollo all'arancia e vino bianco, serviti con patate al forno della tradizione
- Fettine di lonza di maiale ai frutti rossi, servite con baby carote viola saltate al timo
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con mirtilli, su purè profumato alla menta
 - Petto d'anatra al Marsala e uva bianca, servito con finocchi arrosto
 - Vitella alla romana con contorno di cicoria di campo ripassata
- Roast beef di filetto al rosmarino e sale marino, con patate arrosto, aglio e rosmarino
 - Stracotto di Fassona al Barolo con funghi saltati
- Filetto di manzo in crosta di pancetta, con patate croccanti, origano e limone
- Filetto di maialino su letto di mandorle tostate, accompagnato da funghi al timo
- Filetto di orata ai profumi di Provenza, servito con cuore di carciofo alla menta
- Filetto di salmone profumato al lime, su crema di guacamole e caponata di verdure
 - Filetto di cernia agli agrumi con crudité di finocchi
- Filetto di branzino al forno con timo e salvia, accompagnato da chiodini saltati

Gran buffet della pasticceria

- Mousse ai tre cioccolati
 - Tiramisù classico
 - Tiramisù alle fragole
- Mousse al cioccolato bianco e frutti rossi
 - Assortimento di torte fatte in casa
 - Wedding cake personalizzabile
 - Plateau di frutta

Bevande durante il pranzo/la cena

- Acqua naturale e frizzante
- Vino bianco Chardonnay, sempre incluso
 - Vino rosé Cesanese, su richiesta
 - Vino rosso Cabernet, su richiesta





MANICARETTO
Maison dei sogni

Dal forno

- Assortimento di pane, pizza, taralli e grissini

Note

- Tutta la pasta è pasta fresca italiana fatta a mano.
- Durante il buffet dei dolci saranno serviti espresso, amari e grappa.
- È inclusa la wedding cake italiana millefoglie.
- Eventuali personalizzazioni sono possibili in fase di prenotazione.



Opzioni extra

- Plateau di crudi di mare: ostriche, gamberi, scampi, tartare di pesce spada
€ 30,00 a persona
- Prosecco Tower
€ 6,00 a persona
- Angolo rum e sigari con allestimento
€ 900,00
- Angolo fritti espressi con cottura live
€ 500,00
- Carretto dei gelati
a partire da € 600,00
- Tovagliato diverso dal bianco:
 - Tovaglie: **€ 30,00 cad.**
 - Tovaglioli: **€ 2,00 cad.**
- Fontane luminose per il taglio della torta
€ 70,00 cad. — minimo 2

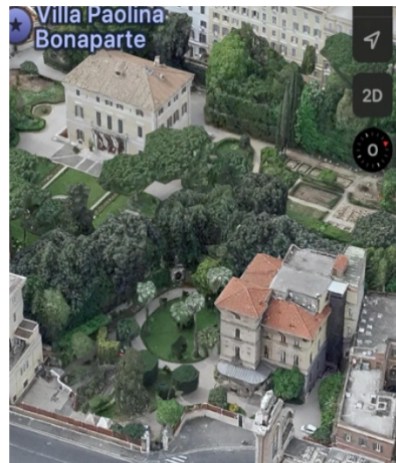




MANICARETTO
Maison des rêves

Condizioni economiche

- € 180,00 a persona per menu completo, wedding cake e open bar di 3 ore dopo il pranzo/la cena
- Bambini da 3 a 10 anni: € 50,00 + IVA 10%
- Staff – musicisti, fotografi, allestitori, ecc.: € 60,00 + IVA 10%
- Acconto per blocco data: € 1.000,00
- Costo location: giardino e limonaia/serra interna per il momento danzante presso la **Dependance di Villa Bonaparte**, situata nel cuore di Roma:
€ 2.200,00 + IVA (prezzo precedente: € 2.500,00)



Modalità di pagamento

- Bonifico bancario
- POS: Bancomat, Visa, Mastercard, American Express
- Contanti, entro i limiti di legge
- PayPal, con commissione aggiuntiva del 5% sull'importo della transazione
- Pay by link, con commissione aggiuntiva del 4% sull'importo della transazione

