VILLA ALCEO

Photo gallery

Photo gallery

VILLA ALCEO

Menus

VILLA ALCEO

Menù Venere

Finger Food

-Cialda croccante di pachino e basilico / *Crunchy pachino and basil wafer*
-Vol au Vent con funghi trifolati / *Vol au Vent with sautéed mushrooms*
-Olive Ascolane con salsa tartara / *Ascolane olives with tartar sauce*
-Spiedino di caprese con emulsione di basilico / *Caprese skewer with basil emulsion*
-Polpettine con crema di Tabasco / *Meatballs with Tabasco cream*
-Fantasia di salatini / *Fantasy savoury crackers*
-Involtini di zucchina e fontina al Cognac / *Zucchini rolls and fontina cheese with Cognac*

Antipasto

-Terrina di vitello e prugne secche su crema di Foie Gras oppure
Veal terrine and prunes on Foie Gras cream or

-Rosa di carciofo con petali di pecorino su crema dell´orto
Artichoke rose with pecorino petals on vegetable cream

Primi Piatti

-Crespellina di Erbette e Squacquarone con fonduta di Castelmagno
Herbette and Squacquarone crepes with Castelmagno fondue

-Risotto al Chianti con radicchio e taleggio
Chianti risotto with radicchio and taleggio cheese

**** Sorbetto di Lime e Menta**
Lime and mint sorbet

Secondo Piatto

-Ganassino di manzo cotto a bassa temperatura con salsa Bordolese e pomme Duchesse
Low-temperature cooked beef with Bordeaux sauce and pomme Duchesse

Dessert

-Cappuccino di mascarpone in cialda di cioccolato /*Mascarpone cappuccino in chocolate wafer*

Selezione vini/ Wine selection:

Prosecco Borgo Molino, I Versi Chardonnay, Salcheto Chianti

€ 140,00 per persona + 10% IVA

*In caso di allergie alimentarie comunicare in anticipo/
In case of food allergies, please communicate in advance

VILLA ALCEO

Menù Marte

Finger Food

-Cialda croccante con paté al profumo di tartufo / *Crunchy wafer with truffle-scented paté*
-Vol au Vent con spuma di salmones affumicato / *Vol au Vent with smoked salmon mousse*
-Involtino di culatello e melone / *Culatello and melon roll*
-Mozzarellina fritta su coulis di pachino / *Fried mozzarella on pachino coulis*
-Barchetta di brisè con tartare di fassona / *Brisè cracker with fassona tartare*
-Fagottino di melanzana e scamorza alla Parmigiana / *Eggplant roulade and scamorza Parmigiana*
-Spiedino di pere e parmigiano / *Pear and Parmesan skewer*

Antipasto

-Polipo in insalata alla Mediterranea su crema Parmantier oppure
Mediterranean octopus salad on Parmantier cream or

-Millefoglie di tonno e vitello con crema Monferrina
Tuna and veal millefeuille with Monferrina cream

Primi Piatti

-*Crespella di gamberi, rosso delle langhe e pachino su crema di rucola*
Shrimp crepe, Langhe red wine and cherry tomatoes on arugula cream

-Risotto al Castelmagno con riduzione di nebbiolo
Castelmagno risotto with nebbiolo reduction

**** Sorbetto di Pompelmo e Zenzero**
Grapefruit and ginger sorbet

Secondo Piatto

-Trancio di salmone al vapore con brunoise di pomodoro, rucola e salsa di mandorle oppure
Steamed salmon steak with tomato, arugula and almond sauce or

-Filetto di chianina lardellato con salsa tartufata e patate al cartoccio
Larded Chianina fillet with truffle sauce and baked potatoes

Dessert

-Crema di papaia e cassis / *Papaya and cassis cream*

Selezione vini / Wine selection:

Prosecco Borgo Molino, I Versi Chardonnay, Salcheto Chianti

€ 170,00 per persona + 10% IVA

**In caso di allergie alimentarie comunicare in anticipo/*
In case of food allergies, please communicate in advance

VILLA ALCEO

Menù Giove

Finger Food

-Cialda croccante di acciughe e bottarga / *Crunchy wafer of anchovies and bottarga*
-Vol au Vent di porcini e spada / *Vol au Vent of porcini mushrooms and swordfish*
-Involtini di salmone marinato e spuma di caprino / *Marinated salmon rolls and goat mousse*
-Barchetta di brisè con tartare di tonno / *Brisè cracker with tuna tartare*
-Spiedini di gamberoni e ananas / *Shrimp and pineapple skewer*
-Frittelle di baccalà / *Cod croquette*
-Ostrica gratinata con pinoli / *Grated oyster with pine nuts*

Antipasto

-Cestino di grana con gamberi e purea di ceci oppure
Basket of parmesan with prawns and chickpea puree or

-Millefoglie di baccalà, chips di patate e olive di Cerignola
Cod millefeuille, potato chips and Cerignola olives

Primi Piatti

-Crespella di frutti di mare e pinoli su salsa alle vongole e pomodorini
Seafood and pine nut crepe on clam and tomato sauce

-Risotto con scampi e zeste di arancio e zenzero
Risotto with scampi and orange and ginger zest

**** Sorbetto di Fragola e Lime**
Strawberry and Lime Sorbet

Secondo Piatto

-Turbante di orata ripieno di caponatina alla menta su coulis di peperoni oppure
Sea bream turban stuffed with mint caponatina on pepper coulis or

-Trancio di ombrina in crosta di erbe fine su crema al porro con broccoli glassati
Slice of croaker in a fine herb crust on leek cream with glazed broccoli

Dessert

-Bavarese al pistacchio / *Pistachio bavarois*

Selezione vini/ Wine selection:

Prosecco Borgo Molino, I Versi Chardonnay, Salcheto Chianti

€ 200,00 per persona + 10% IVA

*In caso di allergie alimentarie comunicare in anticipo/
In case of food allergies, please communicate in advance

VILLA ALCEO

Menù Terra

Finger Food

-Cialda croccante con nuvola di caprino e noci / Crispy wafer with goat cheese and walnuts
-Vol au Vent alla spuma di funghi / *Vol au Vent with mushroom mousse*
-Barchetta di brisè alle verdura / Brisè cracker with vegetables
-Polpettine di patate e speck al pesto / *Potato and speck meatballs with pesto*
-Involtino di zucchine con ricotta e menta / *Zucchini roll with ricotta and mint*
-Carciofini in pastella / *Battered artichokes*
-Spiedino di mozzarelline e crudo di Parma / *Mozzarella and Parma ham skewer*

Antipasto

-Fagottino con tomino e fave su crema di porri oppure
Roulade with tomino cheese and broad beans on leek cream or

-Rotolo di roast beef con guacamole su crema di cannellini
Roast beef roll with guacamole on cannellini beans cream

Primi Piatti

-Crespella di manzo e spinaci con salsa cacio e pepe
Beef and spinach crepe with cacio cheese and pepper sauce

-Risotto con zafferano e liquirizia
Risotto with saffron and licorice

**** Sorbetto di Limone e Rosmarino**
Lemon and rosemary sorbet

Secondo Piatto

-Fiocco di vitello arrosto con salsa di Sixtus (birra rossa) e carote baby oppure
Roast veal with Sixtus sauce (red beer) and baby carrots

-Tortino di pollo, verdure e curry con crema di yogurt e carciofi al burro
Chicken pie, vegetables and curry with yogurt cream and buttered artichokes

Dessert

-Mousse alla pesca / *Peach mousse*

Selezione vini / Wine selection:

Prosecco Borgo Molino, I Versi Chardonnay, Salcheto Chianti

€ 120,00 per persona + 10% IVA

**In caso di allergie alimentarie comunicare in anticipo/*
In case of food allergies, please communicate in advance

VILLA ALCEO

Menù Nettuno

Finger Food

-Barchetta di indivia con insalata russa / *Endive cracker with Russian salad*
-Cialda croccante di ceci e cipolle caramellate/ *Crunchy wafer of chickpeas and caramelized onions*
-Involtino di radicchio con sedano rapa, mandorle e pesto di rucola / *Radicchio roulade with celery, almonds and arugula pesto*
-Spiedino di zucchine e prugna secca al cognac / *Cognac zucchini and prune skewer*
-Vol au vent di funghi trifolati / *Vol au vent of sautéed mushrooms*

Antipasto

-Pomodoro ripieno con pinoli e timo oppure
Stuffed tomato with pine nuts and thyme or

-Tortino de asparagi con crema di mandorle
Asparagus pie with almond cream

Primi Piatti

-Risotto champagne e fragole
Champagne and strawberry risotto

-Lasagnette alla ligure (patate, fagiolini e pesto)
Ligurian lasagnette (potatoes, green beans and pesto)

**** Sorbetto di Limone e Rosmarino**
Lemon and rosemary sorbet

Secondo Piatto

-Arrosto dell´orto con fagioli in umido oppure
Vegetables *roast with stewed beans or*

-Terrina di asparagi su vellutata di porri e cannellini
Terrine of asparagus on leek cream and cannellini beans

Dessert

-Strudel vegano con salsa di amaretti/ *Vegan strudel with amaretti sauce*

Selezione vini/ Wine selection:

Prosecco Borgo Molino, I Versi Chardonnay, Salcheto Chianti

€ 140,00 per persona + 10% IVA

*In caso di allergie alimentarie comunicare in anticipo/
In case of food allergies, please communicate in advance

Extra services

-Wedding cake of your choice starting from ..... €45,00 per kg
-Artificial fireworks during cake cutting €330,00

Italian style bar:

-Limoncelli, Orange liquor, Amari tasting
Negroni cocktail, Aperol ..... €35,00 p.p

Gin & Tonic bar

Gin & Tonic tastings with: Gin Bisbino, Monkey 47, Ginmare
-Artisanal tonic and garnishing .....€45,00 p.p

Rum tastings with dark chocolate .....€45,00 p.p

Cigar Lounge:

-Cuban selection starting from .....€22,00 p.p

Daily Dinner : Starter, Main Course & dessert.....€65,00 p.p

Extra Wedding Services

-Printout menus and seating place cards .....€ 8,00 p.p

-Wedding coordination with hairstylist .....€ 1,7500.00

-Hair and makeup artist for bride .....€ 990,00

-Photo shooting with Black Horse .....€ 450,00

-Horse carriage with black horse .....€ 10,000.00

-DJ Set with lights for 7 hours .....€ 770,00

-Jazz band or duo for aperitivo .....€ 770,00

-Singer + DJ set with lights .....€ 1,300.00

Floral service:

Wedding arch
Bride bouquet
Table decoration for 40 guests
4 boutonnieres .....€ 1,700.00

Michaela Emmerson
TABLE 1

Payment Conditions

-All prices exclude VAT of 10% on food and drinks and 22% on all other services

-Price includes service, setup with round or rectangular tables, standard mise in place, white table cloth, white chiavarina chair with white pillow.

-Staff menu is calculated 50% from the actual price

- Children 0-3 years old: free of charge
- Children 3-6: Pasta with tomato sauce or similar ..... €17,00 p.p.
- Children 6-12: 50% of the adults menu
- Children over 12 years: Full price

-If the number of guests is reduced more than 20%, the villa has the right to postpone the date

-In case of eventual situations such as war, pandemic or other events that increase prices in the sector, Villa Alceo has the right to adjust its prices.

-In case of external catering and the use of our kitchen, it would be necessary a deposit of €1,200.00

-External food and drinks are not allowed.

-Capacity:

- Round tables: 60 guests
- Imperial table: 40 guests

-Allergies and intolerances must be notified in advance.

-No further changes can be done on the menu afterwards.

-All agreed services must be paid:

- 50% contract signing
- 50% 7 days prior the event
- Agreed services cannot be cancelled