



Cantina **Pieve Vecchia**

DEDICATO A CHI SOGNA DI FERMARE IL TEMPO

Il vostro matrimonio, circondati dalle colline di Campagnatico e dai nostri vigneti.

Potrete scegliere tra due scenari da cui godere di questo affascinante paesaggio nel giorno che per sempre porterete con voi: il design della Cantina Pieve Vecchia o la storia della Villa Pieve Vecchia.

CANTINA PIEVE VECCHIA - location

Con una struttura moderna e di raffinato design armoniosamente integrata nelle dolci linee del paesaggio circostante, la Cantina Pieve Vecchia con le sue grandi vetrate offre una vista panoramica mozzafiato sulle colline maremmane e sui vigneti.

INFORMAZIONI

- Capienza totale: 200 persone
- Possibilità di allestire il pranzo/cena all'interno della bottaia: capienza 100 persone
- Possibilità di allestire l'aperitivo o il taglio della torta all'interno della bottaia
- Wine bar con bancone attrezzato
- Cucina professionale di oltre 40mq (vedi scheda in allegato)
- Sala conferenze con proiettore e impianto audio
- Ampio parcheggio
- Servizio catering a cura del nostro ristorante La Locanda del Glicine (vedi scheda in allegato)
- Possibilità di utilizzo catering esterno
- Sconto 15% sui vini della Cantina Pieve Vecchia
- Accomodation: sconto 15% su camere presso il nostro B&B La Locanda del Glicine a pochi chilometri dalla cantina

VILLA PIEVE VECCHIA - location

Un'antica cisterna romana e una villa in pietra circondati da un immenso giardino con ulivi secolari che si affaccia sui vigneti. Un'affascinante ambientazione con una vista che si perde nella vallata del fiume Ombrone e si spinge fino ai monti dell'Uccellina.

INFORMAZIONI

- Capienza giardino: 200 persone
- Possibilità di celebrare rito civile all'interno del sito archeologico in loco
- Ampio parcheggio
- Possibilità di allestire aperitivo o festa successiva al pranzo/cena a bordo piscina
- Servizio catering a cura del nostro ristorante La Locanda del Glicine fino ad un massimo di 40 persone (vedi scheda in allegato)
- Per numero superiore di invitati, utilizzo servizio catering esterno
- Sconto 15% sui vini della Cantina Pieve Vecchia
- Accomodation: sconto 15% su camere presso il nostro B&B La Locanda del Glicine a pochi chilometri dalla cantina

SERVIZI EXTRA

- Welcome dinner per gli invitati presso la Cantina Pieve Vecchia o la Locanda del Glicine
- Brunch per gli invitati presso la Cantina Pieve Vecchia o la Locanda del Glicine
- Intrattenimento ospiti nei giorni precedenti o successivi al matrimonio:
 - Visite guidate della Cantina Pieve Vecchia con degustazione vini
 - Corsi di cucina a cura dello Chef Daniele Zanzucchi della Locanda del Glicine
- Bottiglie di vino della Cantina Pieve Vecchia con etichetta personalizzata (grafica a cura dello Studio Heartfelt di Milano) ad uso bomboniera
- Realizzazione e stampa di menù e tableau a cura dello Studio Heartfelt di Milano
- Allestimenti floreali
- Organizzazione intrattenimento musicale

LOCANDA DEL GLICINE – accomodation e servizio catering presso Cantina e Villa

La Locanda del Glicine è un suggestivo Bed&Breakfast e ristorante nel cuore dell'antico borgo di Campagnatico, a pochi chilometri dalla Cantina Pieve Vecchia e dalla Villa, il luogo ideale per il soggiorno degli sposi e degli invitati.

Il ristorante, attivo da oltre dieci anni, è riconosciuto a livello nazionale e internazionale ed è presente su numerose guide dedicate ai ristoranti tra cui la guida Michelin, la guida del Gambero Rosso, la guida de L'Espresso e quella del Sole 24 Ore. Lo Chef della Locanda del Glicine è Daniele Zanzucchi - allievo del famoso Chef Giancarlo Morelli - che da sempre stupisce clienti e critici con la sua capacità di offrire l'antica tradizione della cucina maremmana combinata a sperimentazioni culinarie d'impronta contemporanea e per le presentazioni dei piatti impeccabili e curate nei minimi dettagli.

INFORMAZIONI

- Servizio catering presso la Cantina Pieve Vecchia: fino a 100 invitati
- Servizio Catering presso la Villa Pieve Vecchia: fino a 40 invitati

Seguono delle proposte di menù a titolo esemplificativo.

Richiedete un preventivo gratuito o fissate un appuntamento. Siamo a Vostra completa disposizione

Cantina Pieve Vecchia

--

S.P. n° 44 Le Conce, Campagnatico (GR)

0564 996452

staff@cantinapievecchia.com

www.cantinapievecchia.com

fb: Cantina Pieve Vecchia

Menù matrimonio – esempio menù agosto con servizio al tavolo

aperitivo servito a buffet

piccolo gazpacho
mozzarella di bufala al cucchiaino con origano fresco
arancini di riso con mozzarella e basilico
erbe in pastella

antipasti

carpaccio di carne Maremmana con misticanza estiva, parmigiano e petali di pomodoro confit
o in alternativa
fiori di zucca ripieni di verdure croccanti e salsa allo zafferano di Campagnatico

primi

risotto alla crema di zucchine e piccola tartare di gamberi al profumo di limone
o in alternativa
stracci di pasta ai pomodorini datterini dell'orto e ricotta strapazzata al rosmarino

secondo

prosciutto di maiale cotto al forno con erbe spontanee

contorno

patatine all'olio d'oliva
fagiolini al rigatino

torta nuziale

torta di pan di Spagna con cioccolato, panna e bignè alla crema

Menù matrimonio – esempio menù agosto Con servizio al tavolo

aperitivo servito a buffet

sedano crispy e formaggio Zola di Roccalbegna
piccolo gazpacho
bloody-mary con gelée di tabasco e lime
mozzarella di bufala al cucchiaino con origano fresco
focaccine al parmigiano

antipasti

carpaccio di branzino con olio buono e maionese finta di gamberi
ventaglio di melone e prosciutto di Cinta Senese

primi

risotto allo Champagne in forma di pecorino gigante
reginette di farina di ceci al profumo d'aglio nuovo saltati con bocconcini di gambero e pomodori
pendolini

secondi

trancio di palamita in sfoglia di melanzana su passato di cipollotti e olive taggiasche
o in alternativa
filetto di manzo alla mousse di piselli con salsa di peperoni caramellati

contorno

chips di patate all'olio d'oliva
misticanza dell'orto all'olio evo della Cantina Pieve Vecchia

torta nuziale

millefoglie con frutta, bignè alla crema e granella di nocciole

Menù matrimonio – esempio menù estate Buffet

aperitivo

frittini di erbe aromatiche in pastella di semola
assaggio di pinzimonio e olio extravergine di oliva della Cantina Pieve Vecchia
mini piadine con ripieno di patate e squacquerone

antipasti

pentolino di pomodoro e caprino
foglia di melanzana con carne maremmana
zucchine ripiene di salsiccia e timo
supplì di riso, pomodoro e mozzarella
tagliatella di peperone con pane saporito all'acciuga e peperoncino fresco

primi

paccheri al pesto di origano con pomodoro fresco e mozzarella grattata
risotto alle verdure dell'orto mantecato al parmigiano e olio extravergine di oliva della Cantina Pieve Vecchia

secondi

arista fredda su insalatina
arrostino di campanello

contorni

melanzane al funghetto
zucchine spadellate
chips di patate all'olio d'oliva

torta nuziale

torta di pastafrolla con frutta, spennellata al cioccolato

Menù matrimonio – esempio menù autunno Buffet

aperitivo

grana con composta di cipolle rosse servita calda
pizzette
focaccine

antipasti

erbe in pastella
arancini di riso
crostini con crema di fegatino di pollo
crostini con ragù
sformatini di verdure stagione

primi

risotto al pesto d'erbe e crema di ricotta affumicata
tagliatelle rustiche corte al sugo di coniglio stracotto e rosmarino

secondi

arista pilotata alla maremmana
arrostino di cinghiale al limone

contorni

polenta
cavolo sottile saltato
broccoli all'acciuga

torta nuziale

torta di frolla con frutta e cioccolato

Menù matrimonio – esempio menù estate Buffet

aperitivo

rosmarino crispy in tempura
foglie di salvia impanate con filetto di acciuga
gamberetto in pane d'oliva fritto
sfogliatine tiepide

antipasti

mini gazpacho al bicchiere
salmone marinato al cucchiaino
ventaglio di prosciutto e melone
fichi con rigatino croccante
crema di cannellini tiepida con barba di totani

primi

risotto allo zafferano di Campagnatico e mazzancolle dell' Argentario
gnocchi di patate e ricotta con acciughe fresche, pinoli, aneto e pane croccante
vellutata di zucchine

secondi

arrostito di cimolino di manzo al sapore di limone e acciuga
baccalà marinato all'olio evo della Pieve Vecchia con salvia e maionese di cavolo bianco

contorni

pomodori e timo fresco
melanzane e zucchine spadellate
insalata di patate

buffet di dolci mignon

mini tiramisù all'orzo
crema catalana
bignè al limoncello
frutta a ventaglio
mousse al cioccolato e polvere di nocciola.

torta nunziale

torta mimosa

Menù matrimonio - esempio menù autunno Buffet

aperitivo

piccoli sformati di verdure di stagione
crostini con crema di fegatino di pollo
ricotta al cucchiaino con polvere d'arancia
erbe in pastella di birra e mais

antipasti

carpaccio di carne maremmana, olio evo della Cantina Pieve Vecchia e pomodoro candito
salvia frita e zucca leggermente in agrodolce
sgombro di Orbetello in crosta di mais su zuppetta di capperi di Campagnatico
crema di noci e pinzimonio invernale
piccolo strudel salato alle verdure croccanti e salsa di taleggio

primi

risotto mantecato alla crema al cipollotto della Pieve e acini d'uva croccante di Sangiovese
tortelli maremmani al ragù ricco e funghi
acquacotta maremmana

secondi

stinco di Chianina al Montecucco
guancette di maiale stracotte con salsa di olio nuovo della Pieve Vecchia

contorni

purè di ceci e anice stellato
polenta frita
insalata con melograno

buffet di dolci al cucchiaino

mousse di cioccolato
pannacotta
pera al vino
ricotta e miele
ventaglio di frutta

torta nuziale

millefoglie panna e cioccolato con bignè alla nocciola

CANTINA PIEVE VECCHIA – SCHEDA TECNICA CUCINA

Cucina professionale di oltre 40mq di ampiezza.

Strumentazioni:

- 2 frigoriferi
- 1 congelatore
- 1 forno multifunzione
- piastra
- piano di cottura con 4 fuochi
- 2 cuoci pasta
- 2 friggitrice
- abbattitore
- scaldavivande
- cassette frigo
- scaffali
- 3 lavelli
- affettatrice