

Ristorante • Hotel

# Principato di Ariis



## Ariis di Rivignano Teor (Udine)

*Il paese dei veri ♥ Giulietta e Romeo*

0432.775008

[www.principatodiaris.com](http://www.principatodiaris.com)

[info@principatodiaris.com](mailto:info@principatodiaris.com)

# Il Vostro Matrimonio ad Ariis

Tiziana 393 9095542

*Chiama o manda un whatsapp per fissare un incontro*

*Visita la nostra pagina Facebook Ristorante Principato di Ariis*

Ariis, è un piccolo paesino della Bassa Friulana, ma è soprattutto il paese dei veri **Giulietta e Romeo**, dove loro hanno passato la loro **Estate d'Amore**

Ad Ariis ci si può sposare sia nella chiesetta (matrimoni religiosi) che **“all'americana” in riva al fiume Stella** (matrimoni civili, e in occasioni speciali anche cattolici), fare le foto nel Parco dello Stella e mangiare nel nostro storico ristorante, con un ricco buffet sotto i nostri gazebi oppure davanti alla Villa Ottelio Savorgnan.

I vostri ospiti possono arrivare, parcheggiare e assistere ad **una giornata tutta sviluppata ad Ariis** per poi riprendere solo in nottata la macchina, a meno che non vogliano fermarsi a dormire qui...



**TIZIANA Vi aiuterà GRATUITAMENTE e con sincera PASSIONE**  
ad organizzare al meglio la vostra festa,  
mettendovi in contatto con professionisti selezionati,  
per ringraziarvi di averci scelto e dato l'opportunità di conoscere sempre nuovi clienti

# *Matrimonio in riva al Fiume Stella*





# Matrimonio cattolici e di altre religioni



# Organizziamo tutta noi



# *Prima, durante e dopo*



# *Un meravigliosa buffet*



*e poi in Ristorante...*







*per i Bambini ...*



# Le Nastro 4 Sale



# *Rossa e Bianca*



# *Sale interne ed esterne*





# *La Cucina dello Chef Claudio*





# La Torta Nuziale





# Le proposte del Principato di Ariis

## Proposte di Menu

### Informale 70€

Aperitivo con stuzzichini  
1 Antipasto  
1 Primo piatto  
Sorbetto  
1 Secondo con contorno  
Torta Nuziale  
Acqua, vino e caffè  
  
(senza musica max 4 ore)

### Classico 90€

Aperitivo con Gran buffet  
1 Antipasto  
1 Primo piatto  
Sorbetto  
1 Secondo con contorno  
Torta Nuziale  
1 After Dessert  
Acqua, vino e caffè

### Civile nel nostro Giardino 100€

Aperitivo con Gran buffet  
1 Antipasto  
1 Primo piatto  
Sorbetto  
1 Secondo con contorno  
Torta Nuziale  
1 After Dessert  
Acqua, vino e caffè

### Civile nel Fiume Stella 110€

Aperitivo al Fiume con Gran buffet  
1 Antipasto  
1 Primo piatto  
Sorbetto  
1 Secondo con contorno  
Torta Nuziale  
1 After Dessert  
Acqua, vino e caffè

Le scelte sono modificabili e ampliabili  
(menù bambini 50%)

**Nel prezzo sono incluse le bevande specificate**  
**Compresa anche la TORTA con allestimento per il taglio**  
**oltre che la mise en place**  
**e i dettagli tipici dello stile Principato di Ariis**

***Piatti per vegetariani, celiaci, intolleranti***  
***principalmente a base di carne, formaggi e verdure***

# Menu' per matrimoni Estate

*Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucola e scaglie di parmigiano*  
*Fiocchi di culatello di Sauris arricchiti di robiola con cucchiaio di salsa piccante*  
*Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa*  
*Girellino di vitello\* in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine*  
*Ricottina cotta al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumé e bastoncini di pane*  
*Sformatino di montasio su specchio di prataioli delle nostre montagne e foglia di speck*  
*Caramelline dorate con sorpresa di taleggio su insalatina e dadolata di mostarda*  
*Burratina fatta in casa con violino di sella leggermente affumicato*  
*Millefoglie di pasta fillo con mozzarella, pomodorini, striscioline di mela verde e olio al basilico*  
*Rullatine di burritos al cotto casereccio, cedar, insalatina, salsa alla senape e piccante di jalapeno*  
*La patatina affumicata su crema di malga, burro del Chianti e lardo fatto in casa*



*Tortelloni ripieni all'oca con profumo di salvia croccante*  
*Le verdure di stagione racchiuse in girasoli di pasta, crema di piselli e julienne colorata*  
*Quadrati alla bufala su vellutata di pomodoro fresco e origano*  
*Morbide chicche di patate allo speck e gorgonzola erborinato*  
*Chicche di patate al ragù di germano reale o all'oca*  
*Strigoli artigianali spadellati al crudo di San Daniele e champignon freschi e pioggerellina di prezzemolo*  
*Maltagliati caserecci con salsicetta aromatizzata al rosmarino*  
*Garganelli al pesto di zucchine e cotto alla brace*  
*Cavatelli artigianali al pesto di basilico, fagiolini e patate affumicate*  
*Paccheri al bacon, porro e crema all'uovo*  
*Linguette al guanciale di sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano*



*Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele*  
*Risottino mantecato al basilico e pomodorini piccadilly*  
*Risotto mantecato ai millepunti di verdurette*  
*Risotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino*  
*Risottino leggero alla rucola profumato al lime*  
*Perle di orzo ai raggi di sole e julienne di zucchine*  
*Orzotto alla rucola e pomodorini Piccadilly*  
*Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo*



*Filettino di maiale grigliato in mantello di lardo affumicato con bacon croccante*  
*Filettino di maiale con salsetta pregiata ai porcini*  
*Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche*  
*Arrostino di maiale al forno in crosta aromatizzato ai sapori di campo*  
*Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto estivo*  
*Sella di maiale al forno al profumo di rosmarino*  
*Medaglione di controfiletto di manzo al San Daniele*  
*Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde*  
*Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio*  
*Arrostino di tacchinella con salsa agli acini d'uva*  
*Tagliata di suprema di pollo alla griglia su misticanza d'insalatina colorata*



*Sorbetto al limone, alla fragola, alla mela verde, al melone, alla pesca, ai frutti di bosco, ai frutti rossi*  
*Ghiacciata all'anguria, al melone, alla pesca*



*Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia*  
*Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca*  
*Il nostro tiramisù speciale alla nutella*  
*Soffice di pan di spagna al cioccolato fondente*  
*Mousse al cioccolato alla gianduia con nocciole tostate*  
*Mousse ai frutti di bosco con decorazioni di frutta fresca*



*Macedonia di frutta fresca*  
*Buffet decorativo con frutta fresca intera e tagliata*  
*Cestino croccante con gelato alla vaniglia e frutti di bosco tiepidi*  
*Ricco buffet di dolci fatti in casa*  
*Il nostro carrello di formaggi, miele e noci*  
*Degustazione speciale di varietà di sorbetti*

# *La Prima notte di nozze offerta agli Sposi*

*Altre camere disponibili per chi vuole fermarsi a dormire qui..*







© 2018. All rights reserved.



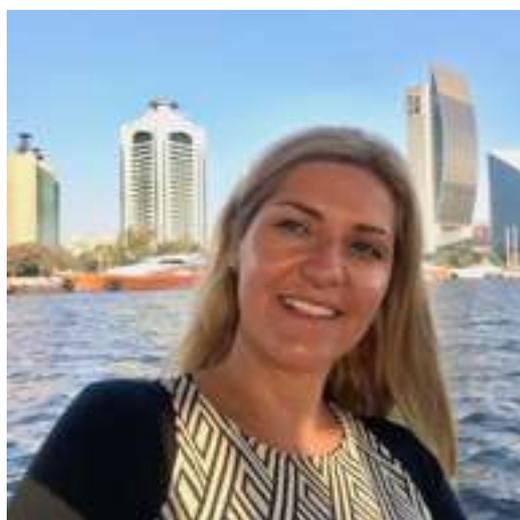
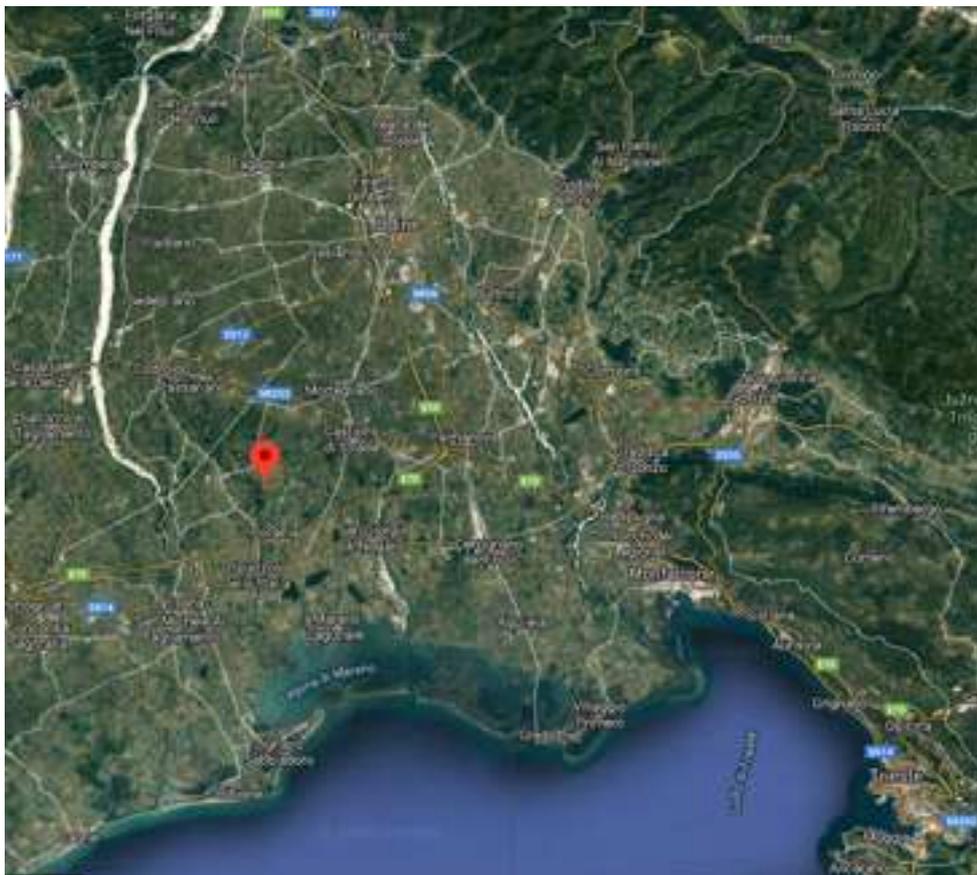
# Ristorante Principato di Ariis

dal 1413

Via Lucina Savorgnan Giulietta 2 - 33061 - Ariis di Rivignano Teor (UD)  
T. 0432 775008 F. 0432 774715

[www.principatodiariis.com](http://www.principatodiariis.com)

<http://facebook.principatodiariis>



*Tiziana*

*393 9095542*