



## Le nostre proposte

Prezzo:140,00€

### Aperitivo

Angolo della pizza: regina margherita, marinara e quattro formaggi

Tartine circolari assortite (gamberi, salmone, fragola e formaggio)

Arancini siciliani

Fiori di zucca in pastella

Prosecco di valdobbiadene, vino bianco, vino rosso, succhi freschi

Cocktail maxim analcolico: cocco, ananas e granatina con lime essiccato, lampone e menta

### Antipasti

Ostriche

Salmone, mela verde e lime

Vitello tonnato con capperi di pantelleria

Prosciutto crudo san daniela a morsa e focaccia

Quiche loraine - prosciutto e formaggio - verdure

Insalata greca

Insalata nizzarda

Verdure ripiene

Melanzane alla parmigiana

Brandacujun

### Primi piatti

Ravioli fatti in casa di branzino con burro di echirè e salvia fritta

Paccheri di gragnano con pomodori pachino e mozzarella di bufala a crudo

Sorbetto al limone

### Secondi piatti

Orata con soffice di patate al timo con sformatino di verdure

## Dessert e bevande

Gelati di nostra produzione accompagnati da gustosissime cialde e topping croccanti

Tutti i nostri dolci e gelati sono realizzati artigianalmente dal nostro chef pasticciere

Cannoli alla siciliana

Foresta nera

Tiramisù

Mini eclair al cioccolato e al pistacchio

Macarons

Panna cotta

Grand piatto di frutta tagliata

Mini tartelette alla frutta, fragola, lamponi, mirtilli, kiwi

Mini bignè alla crema

Torta nuziale: millefoglie con crema pasticcera, frutti di bosco e panna (servita con scintillini)

Top della torta: da definire

Tavolo confettata con sacchettino take away

Chi fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere durante la serata gli ingredienti utilizzati avrà a disposizione il nostro responsabile di sala che sarà ben lieto di illustrare tutte le componenti del ciclo produttivo nonché gli ingredienti utilizzati.

Durante la serata verrà servita acqua Evian naturale e S. Pellegrino frizzante

Come vino bianco e rosso abbiamo selezionato dalla nostra grotta di bacco