



Il Basilico

Prezzo: 160,00€

Aperitivi di benvenuto

I punti bar proporranno:

Prosecco, sangria, rossini con fragola frullata

Cocktail analcolico

Frittini genovesi (cuculli, paniccia e zucchini in pastella)

Stecchi fritti nell'ostia

Mini panini con burro e acciughe salate di camogli

Spiedini alla caprese

Antipasti

Piccole verdure ripiene

Bocconcini di cima alla genovese

Flan di borraggini alla salsa di noci

Degustazione del pesto da antico mortaio su crostini e bocconcini di focaccia genovese all'olio

Focaccia col formaggio "manuelina" servita calda a rotazione

Muscoli gratinati, carpaccio di ricciola

Cappon magro, seppie all'orientale

Stoccafisso mantecato alla frantoiana

Ostriche aperte al momento e capesante gratinate con pane nero e burro salato

Primi piatti (uno di pesce e uno di terra)

Calamarata di gragnano con frutti di mare e zucchini filangée

Crespelle alla crema di formaggi con salsa al basilico

Strasse con totani e melanzane

Risotto mantecato all'aceto balsamico con cialda di parmigiano

Risotto con gamberi e asparagi (o zucchini)

Ravioli di pomodori datterini con crema di burrata e gocce di basilico

Secondi piatti (uno a scelta)

Filetto di dentice con salsa al rossese, pomodori e olive taggiasche

Pesce spada cotto intero al forno con ratatouilles di verdure

Eventuale pietanze di carne (uno a scelta)

Sella all'orloff con soufflè di patate

Filetto di manzo alla wellington con pomodori gratinati

Sorbetto

Dessert e bevande

Torta nuziale

Eventuale dolce buffet e confettata

Caffè

Open bar

Vini (a scelta dalla nostra carta dei vini)

Un vino bianco

Un vino rosso

Champagne o spumante classico per il brindisi finale

NOTA: Sulla base di 100 ospiti, il prezzo di partenza è di 160€