



L' Alloro

Prezzo: 160,00€

Aperitivi di benvenuto

Prosecco, bellini, cocktail champagne
Cocktail analcolico alla frutta, succhi di frutta
Zucchini in pastella, salvia frita all' acciuga
Gamberetti in tempura, melanzanine ripiene
Croque madame
Foglie di belga con ricotta alle erbe
Focaccia col formaggio "manuelina" servita calda a rotazione
Prosciutto di san daniela a coltello con melone
Fichi e salame di sant'olcese
Coppa piacentina con bocconcini di ananas
Mezza forma di parmigiano con gherigli di noci e uva

Antipasti (uno a scelta)

Insalata cà dell'oro (verdure al vapore con totanetti, gamberi e muscoli)
Insalata di astice con verdure croccanti
Seppie all'orientale e tartare di tonno

Primi piatti di pesce (uno a scelta)

Ravioli di pesce al sugo di crostacei
Lasagnette all'arzilla
Risotto con gamberi e crema al curry

Primi piatti tipici (uno a scelta)

Corzetti stampati alla crema di pinoli e maggiorana
Ravioli alle melanzane con pomodoro fresco e ricotta salata
Risotto al radicchio trevigiano con crema di montebore e noci

Secondi piatti (uno a scelta)

Branzino in sfoglia croccante farcito alla mousse di crostacei
Con salsa bernese e verdure glassate
Astice gratinato con belga grigliata

Sorbetto agli agrumi

Dessert e bevande

Torta nuziale (da definire)
Eventuale buffet di dolci 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€