



## Menù Matrimonio

Prezzo: 80,00€

### Aperitivo/Antipasto

Cocktail alcolico e analcolico, acqua minerale, Prosecco  
Affumicato Di Tonno  
Affumicato di Salmone  
Affumicato di Pesce Spada  
Carpacci vari di Pesce  
Carne Salada con rughetta selvatica  
Polpette varie  
Insalatina di Seppia con Verdurine all'agro  
Gamberoni al vapore con Dressing  
CilieGINE di bufala campana;  
Quiche-lorraine di verdure  
Quiche-lorraine di formaggi  
Quiche-lorraine con cipolla di Tropea e Bacon croccante  
salumi e formaggi locali con ricottine e mostarde;  
Frittelle di Verdure Show Cooking  
Prugne con Pancetta in pastella  
corona di parmigiano,  
treccia di bufala,  
anelli di calamari  
Alicette fritte

### Primi Piatti:

Strascinati di pasta fresca con Scampetti del Tirreno e Pomodorini al Pesto  
Cavatelli Lucani con Delizie di Mare

### Secondo Piatto:

Filetto di Branzino scottato all'Olio Extra Vergine con Salsa ai Gamberi e Melanzane trifolate alla  
Cipolla rossa di Tropea

# Executive Chef Mario Cimino

---

## Dessert:

Buffet di Dolci e Frutta

Torta Nuziale MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO Alzata Unica

Tonda