



## Sposalizio primavera

Prezzo: 100,00€

### Aperitivo

Canapes (salmone -spada -tonno), prosciutto di Parma al taglio con treccia di mozzarella di bufala campana, bicchierino di baccalà mantecato al limone con purea di ceci, verdure di stagione in tempura, crostoncini con lardo di Colonnata e fiori di zucca, taglieri di pecorino dolce laziale e salame corallina, insalatina di polpo verace con sedano rapa e olive di Gaeta.

Prosecco, vino bianco Frascati DOC, cocktail bellini, succhi di frutta, minerali.

### Primi piatti

Trofie fresche con dadolata di tonno rosso, pesto di rucola e mandorle tostate

Ravioli di carciofi e ricotta con pomodoro acerbo e guancialetto croccante

### Secondi piatti

Involtini di pesce spada con pinoli e scamorza affumicata, gamberone in crosta di speck e caponatina di verdure di stagione

Vino bianco chardonnay Pezze di Ninfa

### Dolci e bevande

Tagliata di ananas, melone e fragole- Bignè alla crema caramellati- Tiramisù - crostatine alle fragoline di bosco-  
Torta nuziale (millefoglie alla crema chantilly e scaglie di cioccolato fondente)

Brachetto d'Acqui, Prosecco di Valdobbiadene.

### Quotazioni riservate ed ivate

Menu € 100,00 p.p.