

Spring Wedding

Prezzo:1,00€

Antipasti

Fiori di zucca con cuore di ricotta canestrata e mazzancolle
su crema di raveggiolo e gradazione di zucchine

Sottile di ricciola su mattonella bollente di sale grosso di
Cervia con germogli bio e olio all'essenza di agrumi

Primi piatti

Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con astice e
pomodorini datterino al profumo di basilico

Cappellaccio con tartare di spigola e zenzero
saltati con acqua al profumo di mare

Secondi piatti

Scottata di rana pescatrice marinata ai tre pepi su
foglioline di spinaci scottati al wok

Conchiglia Saint Jacques e gambero rosso di San Remo

Dessert e bevande

Sorbetto ai frutti della passione e Champagne

Torta Nuziale