



## Menù Ametista 1

### Aperitivo

Cocktail analcolici a base di frutta.

Succhi e flut di prosecco.

Acque minerali.

### Antipasti

Fiori di zucca farciti e fritti.

Piccolo hamburger di salmone.

Omelette mignon con spinaci e parmigiano.

Mini pinzimonio stagionale.

Verdure in tempura.

Cassoncini alle erbe.

Spianata farcita bologna dop.

Fegatini di pollo su marmellata di cipolla tropea.

Insalate fresche di stagione.

Carpaccio di tonno con germogli bio e vinaigrette di arancio.

Crostini di pane toscano con pomodoro fresco e basilico.

Tagliere di formaggi del Montefeltro e miele di acacia.

Insalata di tonno e fagioli di spagna con cipolla rossa.

Fantasia di mare con julienne di sedano rapa.

Frittate del contadino.

### Primi piatti

Mezze maniche con pendolini, rucola e formaggio di fossa.

Lasagnette con asparagi e filetti di pesce.

### Secondi piatti

Salmone in bellavista con diverse salse.

Controfiletto di scottona cotto a cottura lenta in infusione di senape in grani.

Gran fritto misto di mare e verdure julienne.

Melanzane e zucchine alla griglia.  
Cicoria belga stufata con gocce di balsamico.  
Fagiolini allo speck.  
Patate al forno.  
Verdure gratinate.  
Bietole alla parmigiana.  
Insalate fresche di stagione.

## **Dessert e bevande**

Torta nuziale.  
Caffè e digestivi.  
Acque minerali.  
Vini doc della nostra cantina del territorio.  
Bollicine e moscato per il brindisi.