



## Menù base a pesce

### \*\*\* Cocktail di benvenuto\*\*\*

Thé, menta, latte di mandorla, orzata, succhi (ananas, amarena, arancia, pompelmo, ace, mela verde)

### \*\*\*Aperitivi\*\*\*

Cocktail alla frutta e prosecco

Stuzzichini caldi e freddi

Rustici misti di pasta sfoglia

### \*\*\*Antipasti\*\*\*

#### Isola del pizzicagnolo

Formaggi caprini - piacentino ennese – caciocavallo ragusano - provola del casale – ricotta fresca -

#### Isola delle fritturine

Pesce di paranza in pastella

#### Isola del vegetariano

Paramigiana, caponata, cous cous alle verdure

### \*\*\*Primi piatti\*\*\*

Risotto con astice, zucca gialla, gamberetti e semi di papavero (servito dentro la zucca)

Caserecce con mandorle tostate e verdure grigliate

### \*\*\*Secondi piatti\*\*\*

Salmone in crosta di patate

Fagottino ripieno di mare

### \*\*\*Contorni\*\*\*

Tortino di spinaci

Patate al rosmarino

### \*\*\*Buffet\*\*\*

Torta nuziale a piacere

# Pranio Group Catering & Banqueting

---

Tagliata di frutta fresca

**\*\*\*Bevande\*\*\***

Vino bianco D.O.C.

Acqua

Coca cola

Spumante

Caffè e Liquori