



Omero

Aperitivo

- Punch frutti rossi con fragole
- Mela verde al lime
- Ananas e zenzero
- Ice tea con menta e limone
- Zeppoline con erbe di mare e "cicinielli"
- Tartine al salmone affumicato
- Barchette di "fragaglia" croccante
- Tartine agli affumicati
- Crocchettine di patate
- Suppli di riso al ragù
- Mozzarelline panate
- Polpettine di melanzane
- Fiori di zucca ripieni
- Mini sandwiches al prosciutto
- Ciliegina di mozzarella al basilico
- Crostini con ricotta di fuscella e pomodorino confit
- Involtini di san daniele con perle di cantalupo

Antipasti

- Julienne di seppie, cuori di sedano, pomodorini ciliegia e noci
- Salmone marinato al pepe verde su lattughino croccante
- Gamberi rosa al vapore con scorzette di agrumi

Primi piatti

- Risotto filante con crema di basilico e fonduta di mozzarella
- Calamarata con anelli di calamaro mediterraneo e frutti di mare

Secondi piatti

- Trancio di orata mediterranea in crosta di mandorle

(Tagliata di manzo con rucola per gli ospiti che non mangiano pesce)

Tortino di caponatina di verdure

Sorbetto di lime e limone

Dessert e bevande

Al tavolo saranno serviti Albente e Trigaio Feudi di San Gregorio

Angolo della tagliata di frutta estiva

Buffet di piccole dolcizie e mousse al bicchiere

Mini mousse al cioccolato fondente

Tazzine di semifreddo al cappuccino

Cannolini alla siciliana

Crostatine di fragoline di bosco

Funghetti al cioccolato

Babà con crema ed amarena

Wedding cake

Angolo del bar

Selezione di amari

Grappe

Liquorini alla frutta

Caffè espresso

Spumante Berlucchi