



## MENU NOZZE Pesce (€ 90.00)

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo di Benvenuto al Buffet

Prosecco di Treviso doc, cocktail e succhi alla frutta, olive bianche,  
crocchette di patate alla menta, vol au vent alla crema di gamberi,  
sardine fritte calde, verdure in pastella, crostoni alla sorrentina,  
tramezzini con salmone affumicato e lattughino,  
frittelle di ceci, spiedini di frutta e formaggi,  
dadi di sfincionello di Monreale  
Servizio al tavolo (cena placè)

### Aperture

Involtini di cernia con insalata bavarese su julienne di insalatine e salsa rucola  
Tocchetti di polpo al sedano  
Cozze gratinate

### Primi piatti

Timballo di crespelle al ragout di pesce con salsa ai frutti di mare  
Sedani al pesce spada, melanzane e menta piperita sabbiati

### Secondi piatti

Dentice con salsa al ristretto di mare, nero di seppia e profumo di peperoni  
Patate prezzemolate

### Dessert e bevande

Torta Nuziale su alzata (semifreddo alle fragole in salsa limone)  
Pastine al gelo di anguria, cannolicchi siciliani, bignè alle pesche  
La frutta affettata al Cointreau

# Ristorante La Botte 1962

---

Caffè, vini da dessert, liquori

Acqua minerale

Vino Grillo - Sallier de la Tour doc

Spumante Degagè – S. Margherita

## NOTE:

I Menu elaborati sono un progetto di base su cui lavorare al momento della conferma e potranno essere rivisti, in qualsiasi momento, fino a 1 mese prima dell'evento.

\*\*\*\*\*

**Agli sposi saremo lieti di offrire una cena a lume di candela, al ritorno dalla loro “Luna di Miele”**