



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 sabbati

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”