



Menù Glicine

Aperitivo: Acqua, succhi e prosecco, mosaico di tartine, antipasti a buffet con show cooking, Prosecco, analcolico alla frutta, vino bianco, rosso e rosé

Il molo del pescatore: pepata di cozze, frutti di mare, gamberi in salsa delicata, alici fritte, moscardini fritti, cous-cous di verdure con tonno, salmone con salsa yogurt ed erba cipollina, spada all'arancia, tonno al pompelmo rosa, julienne di spatola al pepe rosa, ricciola al mandarino, tonno, salmone, spada, con mousse di caprino su letto di misticanza croccante e fiore di capperi, dadolata di tonno in crosta di sesamo, alici alla beccafico con cuore di fichi dottati, quenelle di baccalà mantecato con caviale di olive nere, scrigni di pasta fillo con mousse al tonno.

Angolo del casaro:

Ruota di parmigiano reggiano in scaglie, petali di pecorino crotonese dolce accompagnato da composta di cipolla rossa di tropea, pecorino piccante con miele di acacia, provolone con tocchetti di frutta, ricottine del casaro al pistacchio di bronte e all'aceto balsamico, spiedini con mozzarelline e pomodori pachino, formaggio fresco alle olive, formaggio fresco con rucola, crema di ricotta con pepe di sichuan e miele d'acacia, cestinetti di pasta piadina con ricotta e mentuccia, piccole bavaresi di parmigiano con erba cipollina e marmellata di clementine piccanti, barchette di indivia ai formaggi.

Il banco del salumiere:

Bresaola punta d'anca su letto di rucola e scaglie di grana, e conetti di bresaola al formaggio delicato, cestini di speck e melone cantalupo, crostini con 'nduja, mini salsiccia alla brace, arrosticini di carne, roselline di prosciutto crudo su fichi dottati popilia, rotolino di pancetta con cuore di riso basmati, bocconcini di pollo speziati alla paprica, insalata di speck, iceberg, mandorle tostate, anguria e menta.

Angolo del pane:

Pane integrale, grissini, pane alle olive, pane con cipolla rossa, pane farcito, quiche lorraine, canapè variopinte, Mini panini al salmone, rustici ai vari gusti, vol au vent assortiti.

Angolo con friggitoria:

Verdure pastellate, mozzarelline fondenti, praline di patate e mandorle, suppli di riso, zeppoline dello chef, focaccine con panelle, focaccine con milza

Primi piatti

Perle di riso con zucca rossa, gamberetti e curry

Triangoli di cernia con salsa dolce sorriso

Secondi piatti

Cornucopia di branzino con chiffonade di verdure

Tortino di patate con cuore morbido

Bevande e dessert

Spiedini di frutta

La torta nuziale

Dessert della gelateria perla del golfo

Dolci al cucchiaio e pasticceria mignon: Bigné con crema al pistacchio, con crema alla nocciola e
con crema al caffè

Profiteroles alla nocciola ed al limone

Dolci al cucchiaio con frutta

Millefoglie con crema chantilly crema alla nocciola

Coppe in vetro con crema alla ricotta e scaglie di cioccolato

Mini babà con panna

Mini sfogliatelle

Vino regionale doc bianco, prosecco, spumante

Caffè e digestivi