



Menù Mediterraneo

Prezzo: 95,00€

Antipasti a Buffet:

Salmone marinato con dadolata di avocado;
Marinata di gamberi rosa al passion fruit;
Pinzimonio di verdure in vinaigrette alla senape antica;
Tartare di tonno sashimi con guacamole;
Capponada della riviera di ponente su insalatina di limoni di Sorrento;
Carpaccio di branzino marinato al pepe rosa;
Pesce spada affumicato a legno d'ulivo con vinaigrette al limone;
Gamberetti rosa di Sicilia marinati agli agrumi;
Composizione di pepite di Grana Padano;
Selezione di Salumi (Culatello di Zibello, Speck igp, Bresaola punta d'anca, Salame felino)
Selezione di formaggi tipici e mostarde di frutta;
Composizione di pane tipico e focacce caserecce;
Bruschettina scomposta di pomodorini pachino e rucola, profumata all'aglio;
Bottone in bicchiere con mortadella e pistacchi;
Insalata di cereali alla menta e pomodoro;
Frisella al pomodoro e alici marinate;
Frittura di calamari a spillo;
Polpette di polipo in dadolata di pomodoro;
Code di gambero in pastella alle mandorle;

Primi piatti:

Risotto con gamberoni rossi di Sicilia e Champagne mantecato al timo selvatico;
Tagliolini con scampi e crema di pistacchio

Secondi piatti:

Filetto di rombo al forno con patate chips, pomodorino e taggiasche;
Gallinella di mare in guazzetto mediterraneo al pomodoro

Dessert e bevande

Selezione di dessert al cucchiaino

Prosecco Doc;

Rosso Negramaro di Puglia;

Bianco Lugana