



Proposta Menù Estate

Prezzo: 130,00€

Antipasto

Corner fritto: verdure in tempura, gamberi in tempura, anelli di calamari

Corner rustico: soppressa veneta, grana padano, piave dop mezzano, focaccia, bruschette di pane ai cereali e pomodorini, grissini di polenta e prosciutto crudo, perle di bresaola ripiene di philadelphia e pesto alla rucola

Corner pesce: insalatina di piovra e cocktail di gamberetti monoporzione, cucchiari di spuma di formaggio con salmone affumicato e cetrioli, baccalà mantecato, sarde in saor. Nidi di branzino con cipolla di tropea e pistacchio

Corner misto: tartare di manzo, sfogliatine vari gusti, crema di patate con ragù di faraona, carpaccio d'anitra con insalatina invernale, mini hamburger di manzo

Corner bibite: aperitivo alcolico, aperitivo analcolico, prosecco, succhi di frutta, acqua frizzante, acqua naturale.

Primi piatti

Risotto di zucchine con piovra scottata e pomodorini Confit

Tortello alla Rapa Rossa con Spuma di Parmigiano

Secondi piatti

Rotolo di branzino con salsa mediterranea con chips di riso nero

Dessert e bevande

Sorbetto al mojito

Dolce nuziale (escluso)

Buffet di mignon e frutta (escluso)