

Pacchetto Premium

Prezzo:115,00€

Aperitivo di Benvenuto

Angolo degustazione di Vini Rossi Selezione Nazionale
Angolo degustazione Birre alla Spina
Isola Prosecco ed Analcolico
Angolo dei cocktail Aperol Spritz, Gin Tonic, Gin Lemon
Polpo alla Calellia, Pesce Spada Intero alla Piastra,
Spiedino di Orata e Zucchine alla Menta,
Sautè di Cozze
Isola Della Friggitoria:
Cuoppo di Paranza "Pescato Fresco"
Barbecue di Carne:
Picanha di Red Hiroff con Cappuccio e Funghi,
Hamburger di Angus con Rucola e Grana,
Pancetta in due Cotture con Peperoni all`Aceto; Salsicce della Tradizione
Ostriche su Ghiaccio, Gamberetti Rossi di Mazzara, Scampi, Cannolicchi.
Mozzarelle dal Vivo con il Mastro Casaro, Primosale, Ricottine, e Rotolo Farcito
Degustazione di formaggi stagionati con abbinamenti di marmellate e miele.
Prosciutto Crudo di Parma 24m al Momento, Degustazione di Salumi D.O.P
Frittelle, Zoppoline, Bruschetteria, e Canapé di Pasta Sfoglia
Zimbatò, Zucchine e Melanzane Grigliate, Verdure saltate e Sott`olio
Isola Sushi & Sashimi
Nigiri, Onigiri, Makizushi, Tonno Tataki e Salmone Affettato

Primi piatti

Risotto al Fumento di Branzino e Polvere di olive e Pomodori
Scialatielli di Pasta Fresca con Astice e Scampi

Secondi piatti

Ombrina Scottata con Salsa al Limone,
Salmone in Crosta alla Mediterranea
A Vassoio: Gamberoni & Calamari
Insalata Capricciosa Mais e Mandorle

Intermezzo Limone Bergamotto

Dessert e bevande

Gran Buffet di Pasticceria & Isola della Frutta
Confettata, Gelati, Cheescake, Amari & Grappe,
Torta Nuziale (Torta Scenica e Da Taglio)
Cirò Baroni Capoano
Prosecco
Mionetto ViVo