



Pacchetto Diamond

Prezzo:140,00€

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

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

Degustazioni di Mini Composizioni in Abbinamento

Frittelle, Zoppoline, Bruschetteria, e Canapé di Pasta Sfoglia

Zimbatò, Zucchine e Melanzane Grigliate, Verdure saltate e Sott'olio

Nigiri, Onigiri, Makizushi, Tonno Tataki e Salmone Affettato

Primi piatti

Risotto Aragosta e Gamberi Bagnato allo Champagne

Ravioli alla Cernia con pesto e Vongole Veraci

Secondi piatti

Spigola Selvatica Scottata con Salsa Patate e Cozze
Salmone Gratin,
A Vassoio: Gamberoni & Calamari
Insalata Capricciosa con Mela Verde ed Aceto di Lamponi

Intermezzo Limone Bergamotto

Dessert e bevande

Gran Buffet di Pasticceria & Isola della Frutta
Confettata, Gelati, Cheesecake, Amari & Grappe,
Torta Nuziale: (Torta Scenica e Da Taglio)
Chardonnay San Marzano
Prosecco
Mionetto ViVo