



## 1. Proposta menù Wedding

Prezzo:120,00€

### Aperitivi "Drink Di Benvenuto"

Bollicine

Cocktail Fruttati e analcolico con variazione di snack salati, finger food capricciosi

Pettoline croccanti

Sablè Breton guarniti

Madeleine mediterranee

### Antipasto di mare a persona

Scrigno di salmone marinato con cuore di burrata al basilico su foglie di cetriolo

Tagliatella di calamaro CBT con pepite di tonno rosso crudità di misticanza in aspretto di lampone

Tulipano croccante di fillo con pesce spada all'isolana

### Servito Centrale a tavola

Virgola di polpo grigliato su purea di favetta all'olio evo

Tartufo di merluzzo nordico croccante su zabaione di datterino giallo

### Antipasto di terra a persona

Tortino di funghi cardoncelli su fonduta di canestrato e chips di bacon croccante

Mono cheesecake di zucca e croccante di noci

Sfoglie di lonzino marinato con tartare di giuncata rucola e pomodoro semi dry

### Servito centrale a tavola

Live il mastro casaro con filatura di gioielli di latte caldi

Prosciutto di Praga glassato al vincotto balsamico di arancia e miele

### Primo piatto mare

Calamarata di Gragnano al bronzo massaggiata in salsa di rosa di aragosta scampi e pomodorino

### Primo piatto terra

# Villa Althea Ambassador Ricevimenti

---

Risotto di selezione carnaroli con sbriciolata di zampina barese mantecato con crema di broccolo  
romanesco al mascarpone

## **Secondo Piatto Pesce**

Caprese di spigola su squame di patate fumè con mazzancolla croccante tagliatelle di verdure  
marinate  
Sorbetto

## **Secondo piatto carne**

Tournedos di vitello CBT steccato con guanciaie alle erbe laccato al nero di troia su crema di patate  
tartufata petali di ramati confit e champignon alla parigina

## **Dessert al piatto**

Perla di semifreddo tiramisù pralinato al gianduia e pistacchio ventaglio di pera all'alchermes crema  
chantilly e pasticceria mignon centrale

## **Dessert e bevande**

Torta  
Caffè liquori spumante  
Dalla cantina: gli abbinamenti del nostro sommelier