2. Proposta menù Wedding

Prezzo:120,00€

Aperitivi “Drink Di Benvenuto”

Bollicine
Cocktail fruttati e analcolici con variazione di snack salati, finger food capricciosi
Pettoline croccanti
Sablè Breton guarniti
Madeleine mediterranee

Antipasto di mare a persona

Salmone marinato all’anice stellato su foglie di ananas
Lingotto di polpo verace laccato alla griglia in manto di corn-flakes su crema di fave
Abbraccio di gamberi al vapore su insalatina esotica e dressing all’aspretto di mele

Servito Centrale a tavola

Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo su salsa guacamole
Arancino di seppia al timo limonato su salsa yogurt al balsamico

Antipasto di terra a persona

Magatello di scottona cotto a bassa temperatura con agrodolce di verdure
Profiterol con mousse di broccolo romanesco glassato con fonduta di canestrato e pistacchi

Servito centrale a tavola

Veli di Lonzino Marinato All’Arancia Su Misticanza Croccante
Live Il Mastro Casaro Con Filatura Di Gioielli Di Latte Caldi
Selezione Di Pecorini Pugliesi Con Marmellate Dello Chef

Primo piatto mare

Calamarata trafilata al bronzo massaggiata in salsa di pescatrice e pomodorini con gamberetti e mitili di roccia

Villa Althea Ambassador Ricevimenti

Primo piatto terra

Raviolo aperto di ricotta, carciofi e funghi cardoncelli gratinato su fonduta di pomodoro ramato

Secondo Piatto di Pesce

Lingotto di merluzzo nordico in crosta di olive nere e tarallo su crema di asparagi verdi e finocchi croccanti

Sorbetto

Secondo piatto carne

Noce di vitello bianco arrosto alla creola su vellutata di zucca

Pomodoro duchessa flan di funghi di bosco

Dessert al piatto

Sfera di semifreddo tiramisù al gianduia pralinato con ventaglio di pera all'alchermes crema chantilly

Bevande e dessert

Torta

Caffè liquori spumante

Dalla cantina: Gli abbinamenti del nostro sommelier