3. Proposta menù Wedding

Prezzo:135,00€

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

Sashimi di tonno marinato con veli di finocchi e pepe rosa
Medaglione di pescatrice alle erbe su bisquit di verdure
Tartare di ombrina alla mediterranea

Servito Centrale a tavola

Turbante di calamaro scottato con carciofi croccanti
Branzino marinato agli agrumi su insalatina di cereali

Antipasto di terra a persona

Fagottino di bresaola steccato con mousse al pistacchio
Cannoli di vitello con pinzimonio alle mele verdi

Servito centrale a tavola

Live Il Mastro Casaro con filatura di gioielli di latte caldi
Ricottina al miele con mandorle croccanti
Magatello affumicato con caponata di verdure all’aspretto di lampone

Primo piatto mare

Mezze maniche trafilate al bronzo con frutti di mare e pomodorino
Su vellutata di broccolo romanesco

Villa Althea Ambassador Ricevimenti

Primo piatto terra

Gnocchi al ragù bianco di vitello e funghi cardoncelli
Con fonduta di parmigiano tartufata

Secondo Piatto di Pesce

Trancio di salmone in crosta di prezzemolata su spuma di peperone dolce e giardinetto di verdure croccanti
Sorbetto

Secondo piatto carne

Touredos di vitello cotto a bassa temperatura allo speck
Su purea di favetta e funghi cardoncelli brasati

Bevante e dessert

Gran buffet di frutta e dolci
Torta Evento
Caffè liquori spumante
Dalla cantina: Gli abbinamenti del nostro sommelier