4. Proposta menù Wedding

Prezzo:135,00€

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

Carpaccio di baccalà alla nizzarda
Mini burger di salmone con stracciatella pomodoro confit e craker al sesamo
Julienne di seppioline al vapore e insalata di barbabietole rosse marinate

Servito Centrale a tavola

Tataki di tonno in crosta di nocciole salsa guacamole
Abbraccio di mazzancolle su insalatina tropicale

Antipasto di terra a persona

Burratina di Andria con insalatina di cereali
Ventaglio di capocollo di Martina Franca

Servito centrale a tavola

Carpaccio di scottona alle erbe carciofi marinati e mandorle croccanti
Rollè di mozzarella alla mediterranea
Live Il Mastro Casaro con filatura di gioielli di latte caldi

Primo piatto mare

Fusilloni trafilati al bronzo alla amatriciana di polpo su crema di baccalà

Primo piatto terra

Triangoli farciti di melanzane e provola mantecati in salsa di nocciole e pesto di basilico

Secondo Piatto di Pesce

Sandwich di ombrina con bietole di campo cozze e pomodorini su crema di sedano rapa e tagliatelle di verdure croccanti

Sorbetto

Secondo piatto carne

Arrosto di vitello alla murgese con carciofi e stracciatella

Ventaglio di patate croccanti

Bevande e dessert

Semifreddo al cucchiaio con mosaico di frutta al vivo crema chantilly

Buffet Trofei di Dolci

Torta Evento

Caffè liquori spumante

Dalla cantina: gli abbinamenti del nostro sommelier