



Wedding Menù

Prezzo:135,00€

Aperitivo

Il casaro all'opera, burratine farcite, varietà di giuncata pugliese, selezione di formaggi stagionati, crudo di parma al taglio, mousse di formaggi abbinato al passito di pantelleria, Selezione dei grandi salumi d'italia
Seppia gigante al taglio, insalata di grani, insalata di polpo, salmone in salsa rosa, carpaccio di gamberi,
Verdure grigliate, bombette e salsiccia alla brace, polpette di baccalà, uccelletti, arrosticini di mare, frittura di calamari.

Antipasti

Delizia di spada marinato, ombrina all'aneto
Tataki di tonno ai semi, marlin oceanico all'arancia
Triglia della scapece gallipolina

Primi piatti

Mezzi paccheri alla marinara con scampo reale
Cannellini al profumo di limone
Tortelli di bufala con porcini, bocconcini di cinghiale e cacio cavallo

Secondi piatti

Trilogia di mare con salmone, orata e gamberone su crema di patate, pomodorini confit e cipolline in agrodolce
Sorbetto
Entrecôte di manzo con funghi e grana
Tortino di patate ai formaggi

Dessert e bevande

Gran buffet di frutta e dolci

Wedding cake