



## Mare Nostrum

Prezzo: 110,00€

### Aperitivo

Barbecue a cielo aperto

Ciotole in terracotta con alici in tortiera. Crudi di mare e sashimi servito su piastra di sale.

Pizza cilentana con fichi bianchi e soppressata, pomodoro giallo e cacioricotta affumicata e friggirelli.

Musetto con finocchio e olive salella. Crostacei grigliati: astice, scampi e gamberi. Buns con polpo arrosto, mozzarella e carciofi.

### Primi piatti

Caprese in un risotto.

Pacchero all'uovo con cernia, agrumi e tartufi

### Secondi piatti

Seppia, biorto, ceci di cicerale e tarallo

Astice, cime di rapa, mela verde e provola affumicata.

### Dessert e bevande

Mango e frutto della passione

Wedding cake

Passeggiata di dolci tipici in formato monoporzione: Caprese, ricotta e pere, tre cioccolati, cioccolato e mandarino, nocciola e lime, fior di fragola, fichi e mandorle, gelo di anguria.

Torta in giardino

Moscato d'Asti Saracco, Ferrari, Passito di Pantelleria.

Infusi e distillati.

Franciacorta Barone Pizzini, rosato di Carmine Botti

Birra artigianale del microbirrifico dell'Aspide,

Fiano e Falanghina Ripaudo di Tenuta Macellaro

Selezione di bevande analcoliche.

Fiano Kratos e Aglianico Kleos di Luigi Maffini