



Menù Allegro

Prezzo: 135,00€

Aperitivo a isole

Isola del pane:

Cesto di pane assortito, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12).

Pizza gourmet Brontarella ai cereali con mortadella, burrata e granella di pistacchi di Bronte
(1,3,6,7,8,9,11).

Pizza gourmet Orticella al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet integrale ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet semplice con farina ai cereali, pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala
(1,3,4,6,7,8,11).

Trecce di sfoglia alla paprika (1,3,7,8,11).

Sfogliatine assortite (1,3,4,6,7,8,9,10,11).

Focaccia farcita (1,3,7,10).

Isola dei formaggi:

Forma di grana in bellavista (3,7).

Finger food fantasia dello chef (1,4,6,7,8,10,12).

Tagliere di formaggi con marmellate (7).

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8).

Mozzarella di bufala con pomodorini secchi e olive taggiasche (7,12).

Isola dei fritti:

Polpettine di melanzane e scamorza (1,2,3,4,6,7,9,14).

Fiori di zucca fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14).

Verdure pastellate (1).

Olive all'ascolana (1,3,4,6,7,9).

Astragali di pollo fritti (1,3,6,7,9,10,11).

Isola dei salumi:

Affettatrice Berkel con culatella dei colli parmensi, speck tirolese, e arista leggermente affumicata,
coppa e salame di Franciacorta (12).

Crostone rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12).

Isola del pesce:

Salmone affumicato con veletta di pane (1,4).

Finger di merluzzo fritti con salsa tartara (1,2,4,7,9,12,14).

Ciuffi di calamaro fritti (1,2,4,12,14).

Filetti di acciughe pastellati (1,4,6,12).

Antipasti

Riccioli di calamaro su vellutata ai broccoletti e trito di pomodori secchi, olive di Taggia e capperi
(4,12,14).

Petali di manzo marinato con scaglie di pecorino, rucola e mandorle tostate (7,8).

Flan di patate e verdure* su cremoso di formaggi (3,7).

Primi piatti

Risotto agli agrumi con gremolada di pesce aromatizzato alle erbe (2,3,4,6,7,9,12,14).

Fusillone di Gragnano con fonduta e trifolata di porcini (1,3,6,7,9).

Secondi piatti

Trancio di spigola del Mediterraneo su guazzetto di ceci e cozze e dressing al basilico
(1,2,3,4,6,9,12,14).

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12).

Fondente di vitello alla rovatense con crema di mais (1,4,6,7,9,10).

Dessert e bevande

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11).

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11).

Cocktail analcolico alla frutta.

Acqua minerale trattata gassata e naturale.

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12).

Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci.

Caffè.