



Menù Nuziale a base di pesce

Prezzo: 80,00€

Aperitivi e antipasti con buffet a isole tematiche:

Isola norcina: prosciutto a violino, ciauscolo, salame Fabriano, mortadella, lonza nostrana e lonzino)

Isola casearia: bocconcini di mozzarella, ricotta vaccina, ricotta di pecora, philadelphia, caciotta d'Urbino, pecorino montefeltro

Isola dei freddi di carne: prosciutto e melone, caprese, roast beef con rucola e grana, arrosto di tacchino freddo in panzanella, bresaola carpaciata

Isola di mare fredda: insalata di mare e verdure, insalata di seppie con uvetta e pinoli, insalata di seppia con melone menta e pomodoro fresco, insalata di polipo con fava in porchetta, insalata di polipo e patate con aceto balsamico, cocktail di gamberi in salsa rosa, salmone marinato con salsa citronette, pesce spada marinato all'arancio

Isola di mare caldi: soubise di cozze, soubise di vongole, cozze gratinate, gamberi saltati con crema di ceci e guanciale croccante, bocconcini di salmone ai semi di sesamo e papavero, medaglioni di coda di rospo al finocchietto

Isola bevande: acqua vino prosecco cocktail alcolico e analcolico

Primi piatti:

Lasagnetta ai frutti di mare e pesto leggero

Tagliatelle fatte in casa ai crostacei

Secondi piatti:

Turbante di spigola con salsa di peperone rosso e spinaci verdi

Fritto misto dell'Adriatico con verdure croccanti

Per finire con taglio torta nuziale, dolci e frutta a buffet