Ratatouille Wedding Mare

Prezzo:160,00€

Franciacorta Brut
French 75 al limone
Gin Tonic con botaniche mediterranee
Cocktail analcolico al passion fruit, lime e basilico
Acque aromatiche e soft drink

Finger Food dello Chef

Gambero croccante in pasta kataifi, maionese al lime
Tartelletta al nero di seppia, baccalà mantecato e limone candito
Mini brioche salata, salmone marinato, crème fraîche ed erba cipollina
Cannolo croccante, ricciola, avocado e sesamo
Cialda di riso soffiato, tartare di tonno e agrumi

Il Gran Buffet del Mare

Polpo scottato, patata affumicata e salsa verde
Salmone marinato agli agrumi, finocchio e pepe rosa
Tataki di tonno, sesamo e dressing al passion fruit
Carpaccio di ricciola, lime, pepe rosa ed erbe fresche
Insalata di mare tiepida con verdure croccanti
Gamberi, avocado e citronette agli agrumi
Cous cous mediterraneo con pesce, verdure ed erbe aromatiche
Frittura espressa di calamari e gamberi
Selezione di pani, focacce e grissini artigianali

A Tavola

Gran Carnaroli mantecato al limone
gambero rosso, bisque leggera e polvere di cappero

Raviolo di burrata
ragù bianco di ricciola, pomodoro confit e olio al basilico

Il Secondo

Ombrina in cottura delicata
crema di patate allo zafferano, verdure croccanti e fondo mediterraneo

Il Gran Finale

Frutta fresca tornita e presentata in monoporzione
Cremoso al limone, meringa e frutti rossi
Mousse al cioccolato fondente e lampone
Piccola pasticceria contemporanea
Selezione di mignon

Wedding Cake personalizzata