



Menu pesce Villa Madame 2024

Prezzo:145,00€

Aperitivo di benvenuto a bordo piscina

Prosecco, Spritz, Kir, Mimosa & Soft drinks

Amuse-bouche dello Chef

Antipasti a scelta

Sgombro, salsa di pomodorini e lamponi, ravanelli marinati, semi di girasole e menta
Caprese di gamberi rossi, salsa di mozzarella, gamberi rossi, pomodorini confit, olio al basilico e chips di pane
Club sandwich di tartare di tonno, maionese ai ribes rossi
Carpaccio di ricciola, burrata, pomodorini, mango e lime
Saltimbocca di capesante con prosciutto crudo e salvia, arance e finocchi

Primi Piatti a scelta

Spaghettoni all'aglio nero, bisque di gamberi, tartare di gamberi e crema di burrata
Vermicello cotto in acqua di limone, vongole, erbe fresche e sommacco
Ravioli di cernia, salsa di zucca, zucca alla scapece e semi di zucca tostati
Linguina alla crema di finocchi e zafferano, alici uvetta e pinoli
Calamarata al ragù di polpo, crema di ceci, carote, paprika e limone
Risotto allo zafferano, crema di cozze e scalogni, battuto di cozze pomodori ed erbe

Secondi piatti a scelta

Pesce spada, crema di patate e finocchi, caponata di melanzane e mandorle
Tagliata di tonno, coulis di pesca, verdure fresche e yogurt
Orata con salsa all'acqua pazza, battuto di pomodorini e chips di pane
Cotoletta di rana pescatrice impanata al caffè, melanzane, pomodorini confit e maionese al basilico
Cernia in crosta di pane, latticello e olio alla rucola e menta, carota brasata

Dessert

Buffet di dolci e semifreddi

Selezione di frutta di stagione

Torta nuziale