



Sapore di Mare

Prezzo:120,00€

APERITIVO E ANTIPASTI A BUFFET

Calamari nostrani arrostiti con pane aromatico con olio e prezzemolo.

Gamberi scottati in padella al profumo di lime e zucchine saltate alla menta.

Composizione di pesce affumicato, serviti a carpaccio a seconda della disponibilità: tonno, salmone, pesce spada, accompagnati da macedonia di frutta di stagione condita con olio al limone.

Polpo del mediterraneo scottato alla brace su vellutata di zucca.

Insalatina di mare con verdura di stagione, pomodoro concassè, condimento al basilico.

Monoporzione di cous-cous di pesce con datterini adagiata su crema di burrata e gamberi fritti.

Tartare di tonno rosso con tropea dolce, capperi e pomodorini a julienne e vinaigrette.

Assaggio di frittura di calamari, gamberi, seppie e verdure dell'orto.

PRIMI PIATTI

Cappellacci Ferraresi con canocchie dell'Adriatico e pomodoro fresco.

Gnocchetti di patate viole conditi con asparagi verdi di Altedo, gamberi e capesante al soutè.

Trofie acqua e farina con condimento allo scoglio.

Risotto di mare con cozze, vongole e olio al prezzemolo.

Sorbetto

SECONDI

Composizione di pesce alla brace: (una seppia, uno spiedo di gamberi, una capasanta, uno spiedo di calamaro e un filetto di branzino).

Involtino di ombrina del Gargano con patate e zucchine su vellutata di asparagi.

Trancio di orata al profumo di basilico con datterini, scampi e vongole.

Contorni di patate al forno e verdure alla griglia

FINALE

Composizione di frutta fresca.

Buffet dolci.

Prosecco per accompagnare la torta nuziale.

Caffè.

Amari.

Dal menù è possibile scegliere 2 primi e 1 secondo.