



Menu di pesce gourmet

Prezzo: 140,00€

Aperitivo o antipasto

Isola dei fritti a vista

Panissa, frittelle alla ligure: erbe, cipollotto, baccalà, pan fritto, acciughe

Isola dei salumi e formaggi

Una selezione del nostro chef di affettati e di formaggi freschi e stagionati

Isola di panificati

Focaccia, torta verde, sardenaira, canestrelli

Isola della Liguria

Branda, acciughe marinate, cima, ricotta locale mantecata, ripieni alla ponentina

Isola delle mozzarelle

Mozzarelle assortite con condimenti di accompagnamento

Isola dei finger food

Flan di porri e gallinella con guazzetto

Tartare di pescato su misticanza con emulsione al sesamo

Insalatina di panissa e gamberi

Gazpacho con cozze farcite alla ricotta speziata

Polpo caramellato su vellutata di trombette (o piselli) con carpaccio di trombette

Verdure grigliate con salsa tzatziki

Scacchiera di tartare di tonno e anguria alcolica con spuma tonnata e spugna al nero di seppia

Primo piatto

Gnocchetti di patate quarantine al ragù di pescato e verdure croccanti

Secondo piatto

Pescato del giorno con verdure croccanti in insalata, dressing alla creme fraiche e germogli di pisello

Dolci

Sorbetto

Buffet pasticceria mignon

Piccolo tiramisù

Mousse al Mojto

Mousse al cioccolato con gelé al passion fruit

Cannolo siciliano destrutturato

Assortimento di bigné

Tartellette con ganache al cioccolato fondente e arance

Piccoli baba al rum

Assortimento di Macarons

Bevande

Isola grappe e digestivi

1 bottiglia di grappa bianca secca

1 bottiglia di grappa barricata

2 bottiglie di digestivi

1 bottiglia di limoncello

1 bottiglia di bolle / vino bianco /vino rosso ogni 2 persone

acqua gassata e naturale

Caffè