



Menù Venere

Prezzo: 105,00€

Aperitivo

Analcolico alla Frutta
Spritz & Hugo
Le Bollicine Italiane
Acqua Minerale naturale e frizzante
Focaccette tradizionali Liguri al formaggio
Cuculli
Arancini di riso mignon
Crocchette di patate
Verdure in pastella
Acciughe
Focaccia Assortita: all'olio Extravergine - Salvia - Olive - Rosmarino
Le Torte salate della Tradizione Ligure (es. Bietole, Porri Zucchine, Carciofi)
Verdure di stagione in salsa aurora
Cocktail di gamberi
Perle di melone con prosciutto di Parma
Rosa di salmone con pompelmo e melograno

Un primo piatto a scelta tra

Raviolini di Pescatrice "brezza marina"
Risotto allo zafferano con scampi e bisca
Maccheroni alla chitarra con brusciti e profumi di Liguria
Trofie al pesto con fagiolini e patate
Pansoti della tradizione con salsa di noci
Gnocchi alla parmigiana in salsa Portofino
Crespelle di magro con i carciofi

Un secondo piatto a scelta tra (ogni piatto verrà servito con 2 contorni)

Suprema di Pescato con sauté di pomodorini, pinoli e basilico

Mediterraneo Emotional Hotel & Spa

Filetto di pescato in crosta di patate aromatizzato al timo
Branzino al sale sporzionato in sala da pranzo (da quotare)
Filetto alla Wellington con tortino di zucchine
Sella di vitello alla Orloff sporzionato in sala (min 30 persone)

Dessert

Torta Nuziale a scelta
Millefoglie, Bavarese, crostata di frutta fresca, pan di spagna servita con bollicine italiane
Caffè