



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

Verdurine in pastella

Acciughe

Focaccia Assortita: all'olio Extravergine - Salvia - Olive - Rosmarino

Le Torte salate della Tradizione Ligure (es. Bietole, Porri Zucchine, Carciofi)

Verdurine 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 bruscitt e profumi di Liguria

Trofie al pesto con fagiolini e patate

Pansoti della tradizione con salsa di noci

Gnocchi alla parmiggiana 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