



Profumi di Bergamotto

Il Cocktail di Benvenuto

Il Gran Buffet di Aperitivi

Antipasto freddo

La tagliata di tonno rosso su coriandoli di pomodoro e cipolla rossa di Tropea caramellata

Il tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura con julienne di verdure acidulate

I veli di pesce spada marinati all'aceto di riso e coriandolo con finocchi croccanti e mandorle dorate

Antipasto caldo

La coda di gambero in tempura su ciuffetto di ortaggi scottati

Il medaglione di rana pescatrice in velo di pancetta affumicata su
crostino di pan brioche e salsa balsamica

Il tocchetto di salmone in crosta di sesamo su crema di cavolo viola

Primi

Il risotto carnaroli alle perle di mare

I paccheri con bocconcini di dentice code di scampi, pomodorini e filanger di zucchine

Secondi

Il filetto di branzino farcito con biette al vapore e pomodorini confit

I gamberoni del Mediterraneo gratinati al pane profumato al bergamotto

Contorno

L'insalata mista con mele verdi e noci

Il Grand Buffet di dolci e frutta