



La Liguria, minimo 40 persone

Prezzo:145,00€

Antipasto

Carpaccio di manzo con rucole e scaglie di grana.
Treccia di bufala e datterino.
Calamaro ripieno alla ligure.
Capon magro secondo tradizione.
Fantasia di mare al vapore.
Tartara di manzo, cipolla caramellata, scaglie di pecorino.
Riso venere, brunoise di verdure, uova di quaglia.
Gambero marinato alla mediterranea.
Polpo rosticcato con spuma di patate.
Mousse di baccalà, pesto pistacchio, cipolla in confit.

Primi piatti

Trofiette saltate, brunoise di ricciola, pomodorini freschi.
Gnocchetti di patate, olive falda di San Marzano e basilico fresco.

Secondi piatti

Rollè di coniglio alla ligure, patate parmantier.

Dessert e bevande

Torta nuziale all'italiana.
Prosecco.
Analcolico.
Vino bianco e rosso.
Acqua minerale .
Caffè.