



Menù di pesce

Antipasti (buffet)

Isola dei Formaggi: Grana scagliato, Bufale, formaggio ubriaco, formaggi di capra, accompagnati da marmellate di pomodoro, arancio e melone

Isola dei Salumi: Prosciutto di Parma, Mortadella classica, Salamina ferrarese nostrana al taglio, Salami, ciccioli frolli, accompagnati da pinzini e piadina artigianale

Isola dei Finger: conigli di calamari, mazzancolle con marmellata di pomodorini, fiori di zucca in tempura, tartare di ombrina con senape in grani e tropea, bottone pan Brioche alice cantabrico e ricciolo di burro al rosmarino, triangoli di polenta e baccalà mantecato,

Isola sfiziosità: Tartelle alla curcuma con patè di funghi e rucola, cannoncino ripieno di asparagi, arrostiti, tapas di pulled con maionaise al lime, praline di zucca e sesamo, mini burger di angus e vegetariani, cestini di briséé con Spuma di bufala

Primi piatti

Tortello ripieno di branzino con ragu' di cozze e crema di rabarbaro

Gnocchi di patate su bisque di gamberi e riccioli di calamari alla paprika

Secondi piatti

Trancio di ricciola su patate viola e cicoria fritta

Merluzzo cotto su cicoria saltata e polvere di olive

Calamari ripieni di zucca e cremoso alla birra

Contorni

Patate arroste, verdure alla griglia

Bevande e dessert

Vini Bianchi Cantina Friulana (Attems), vini rossi Cantina Frescobaldi, Bollicine Prosecco Villa Sandi zona Valdobbiadene, Spritz (miscelato), Hugo, Spremute di frutta fresca come analcolico (possibilità di aggiunta di prosecco), acqua e bibite. Vini Friuli Venezia Giulia Alturis, Ribolla gialla, Pinot Grigio

Millefoglie con frutti di bosco

Caffetteria e amari

