



Menù Papiri

Aperitivi

Prosecco Valdobbiadene, Flute alcolico e analcolico alla frutta.

Angolo "Sapori di Calabria": tagliere di salumi stagionati (sopressata, capicollo e salsiccia di Rocca di Neto, mandolino di crudo al coltello), tagliere di formaggi (pecorino fresco, ricottine, mozzarelline, bocconcini di grana)

Angolo della rosticceria: arrostiti di carne grigliati al momento, rustici misti (pizzette, crocchette di riso, di carne, di melanzane, frittelline di alghe, panzerotti)

Angolo della friggitoria: frittelle di bianchino, frittelle di fiori di zucca

Antipasti

Tagliata di mare, mezza luna con salmone e porcini, involtino di melanzane ai profumi di mare

Primi piatti

Risotto alla crema di scampi e asparagi

Cortecce con pesce spada, pachino, rucola e pinoli

Secondi piatti (tris di assaggi)

Involentini di spada con olive e capperi

Filetto d'orata in crosta di patate

Gamberoni pastellati allo zenzero

Insalata esotica

Dessert e bevande

Buffet di frutta e dolci

Torta nuziale

Vini, bevande varie, caffè espresso, amaro del Capo, grappa