



Esempio di menù di pesce

Prezzo: 95,00€

Welcome drink con piccolo entree offerto (mini piadine, cassoncini e fritturine) in spiaggia o in

Antipasti (a buffet)

Insalata di mare con bornuise di verdure con dressing al profumo di agrumi di Sicilia

Finger di tagliatelle di seppia cotte al gelsomino con sedano e mela

Insalata di finocchi acciughine e pompelmo rosa

Tagliata di zucchine alla menta marinate al lime

Pinzimonio di verdure in finger

Gamberoni in pasta kataifi con salsa agrodolce al profumo d'oriente

Salmone marinato al sale di Cervia olio dei nostri colli e frutti di bosco

Carpaccio di spada affumicato ai frutti rossi

Mini piadine con alici marinate, radicchio e cipolla caramellata

Calamari romagnoli con pane profumato e pachino

Sautè di cozze e vongole dell'Adriatico con crostini di pane casereccio...

Minipiadine con salmone, philadelphia e avocado

Primi piatti (2 a scelta tra quelli proposti)

Spaghettoni alle vongole lupino dell'Adriatico

Cappello del prete con burrata pugliese, cappelante scottate, frutta di stagione e coulis di ciliegino

Chitarrine classiche all'astice con crema di ciliegino campano e il suo corallo

Paccheri rigati al battuto dell'Adriatico con finocchetto di montagna

Risotto Carnaroli con crema di zucca, zola e fiori di zuccina con tartare di gamberi

Strozzapreti al gamberone Reale, pesto di pistacchio di Bronte con scorzetta di limoni Bio

Risotto bianco ai frutti di mare mantecato all'olio dei colli Riminesi

Secondi piatti (1 a scelta tra quelli proposti)

Salmone alle erbe officinali con ventaglio di verdure dell'orto

Ombrina con caponata di verdure

Suprema di baccalà con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e ristretto al ciliegino fresco

Tagliata di tonno pinna gialla con insalatina di finocchi, arancia e ristretto al Teryaki

Frittura di calamari e gamberi con julienne di verdure

Spada del mediterraneo ai ferri con dressing ai frutti rossi ed insalatina primaverile

Turbante di orata alla julienne di verdure di stagione

Grigliata mista (Spiedini di calamari e gamberi, filetto di orata, branzino, pesce spada, gamberoni)

Acqua, vino, bollicine (selezione dell' az. agricola Podere di Vecciano) , caffè

Carrello amari

Torta nuziale (da quotare in base al numero di persone)

Buffet di frutta e dolci (da quotare)