



Menu base ligure con possibilità di personalizzazione

Prezzo:100,00€

Benvenuto e antipasti

Analcolico alla frutta fresca, soft drink, acqua minerale naturale e gassata prosecco spritz

Farinata e focaccia di recco

Selezione di salumi di altissima qualità, accompagnati da focaccia e grissini artigianali prosciutto crudo di parma dop alla morsa duetto di salami, all'aglio presidio slow food e piccantino lardo al basilico

Due tipologie di formaggi d'artista tra mucca, capra, pecora ed erborinati abbinati a chutney mostarde composte noci uva e riduzione di balsamico

Le croccantezze servite in conetti di carta paglia o a passaggio, fumanti, dorate e croccanti, Acciughe del mar ligure ripiene olive e porri fiori di zucca in pastella

Salvia frita zucchine e gamberetti

Brandacujon con crostoni di pane al rosmarino

Polpo rosticciato purea all'arancia pachini e basilico

Tartare di salmone con citronette al basilico e finocchi julienne

Burrata gamberi arrosto al profumo di timo e limone

Primi piatti

A scelta:

Raviolo di boragine

Crema di bufala riduzione di porto e polvere di crudo di parma carnaroli,

Crema di trombette stracciatella e colatura di alici gnocchetti con seppioline e olive

Secondi piatti

A scelta:

Filetto di branzino alla ligure

Orata

Crema di piselli porro fritto

Tonno scottato crema di cannellini e cipolla agrodolce

Torta nuziale

Vini e bevande

Brindisi

Caffè espresso 100% arabica, orzo, decaffeinato e ginseng

Selezione di amari e digestivi