



## Menù 2024

Prezzo:140,00€

Aperitivo di benvenuto con canapè, bollicine e analcolici

### Antipasti

Burratina del Casaro

Crudità di verdure croccanti con salsa allo yogurt alle erbe fresche,

Involto di pancetta e prugna con salsa alla birra,

Bombette al guanciale, provola e basilico,

Spiedo di sfera di manzo al panko, melone e salsa barbecue,

Stecco di tonno, mozzarella, pomodoro candito e zuccina grill,

Burritos con salmone, maio al lampone, formaggio al chilly e insalata,

Bocconcino di Tapas con seppia, patate, peperone e paprika

Angolo del crudo mare con: Ostriche Francesi, Scampi Porcupine, Gamberi rossi di Mazara, sfilettati del pescato del giorno accompagnati da sali e vinagrette

### Primi piatti

Calamarata millerighe allo scorfano fra crudo e cotto, gamberi e pomodorino del Piennolo

Risotto al "Blu Gin", lime, lampone ice e San Daniele croccante

### Secondi piatti

Corba rossa del Gargano, insalatina di sedano, finocchio, mela Pink Lady e gel di cipolla rossa

Filetto di maialino in crosta, pepe rosa, frutti rossi, barbabietola, patata al limone e rosmarino

### Dessert e bevande

Frutta fresca di stagione ed esotica

Gran Buffet di Dolci

Torta Nuziale

Vini, bevande e Open Bar