



Menù esempio 105€ con noleggio allestimento

Prezzo: 105,00€

Bouvette di benvenuto

Cocktail di benvenuto: bellini

Finger food di gazpacho

Isola tartare

Tartare del presidente: carne cruda, caprino, crema di aceto balsamico e granella di nocciole

Ceviche di ombrina

Tartare di barbabietola con stracciatella, lime e germogli

Isola fritti

Polpettine di pollo con limone e basilico

Verdure miste

Chips di bucce

Plantì (chips di platano)

Gambero rosa in pasta fillo

Isola insalate in monoporzioni

Mirtilli, tomino, spinacini, nocciole e cetriolo

Albicocche, rucola, gorgonzola e cioccolato fondente

Insalata di legumi con stracciatella, pomodorini colorati, olio agli agrumi, basilico e crostini

Cena

Primi (2 a scelta)

Tagliolini con asparagi di mare, burrata e bottarga

Risotto agli asparagi con uovo cotto a 65 gradi e noci tostate nell'aceto balsamico

Tortello ripieno di melanzane e ricotta di capra accompagnato da pomodorini confit, olive taggiasche e pecorino

Ravioli ripieni di fiori di zucca, patate e ricotta con zucchine e gratinatura di pecorino, pepe e noci

Tortello ripieno di gorgonzola e noci con olio fresco di menta e limone

Secondi (1 a scelta)

Brasato alla birra

Millefoglie di fassona e chips di patata

Bis di polpo: polpo ubriaco & polpo caramellato su crema di fave

Trota marinata in limone e zenzero con semi di sesamo e maionese

Alla curcuma

Contorni (2 a scelta)

Carotine colorate al forno con salsa tzatziki

Melanzane in agrodolce con menta e scaglie di parmigiano

Patate al forno con mix di salse (fave piccanti, pomodoro, agrodolce con peperoni)

Zucchine in carpione

Dessert

Quattro strati alle fragole

Bevande

Nebbiolo, arneis (azienda agricola biologica bolla)

Spumante brut metodo classico (azienda agricola biologica la casaccia)

Moscato (saracco)

Birra alla spina (birrificio artigianale ram)

Sono inclusi: acqua, pane, caffè, digestivo

Seconda serata

Cocktail open bar a isole con stuzzichino di accompagnamento

Gin tonic + fragole

Moscow mule + taralli

Porto&crochino + amaretti

Tequila sale e limone + albicocche

Spuntino notturno (uno a scelta)

Gran paella mista

Mini burger misti in panini semidolci: manzo, melanzana e toma, ceci speziati

Inclusi nel servizio: noleggio di tavoli imperiali (122x244 cm), sedie, tovaglie,
Attrezzature per la cucina sul posto.

Tot: € 105 a persona iva inclusa