



## Menù personalizzabile

Prezzo: 100,00€

### Antipasti

Tartine, pizzette, rustici, fritti di verdure in pastella, varietà di finger food, angolo sardo con salumi (coppa, pancetta, prosciutto crudo, lardo, guanciale di maiale e salsiccia, formaggi tipici (semi stagionati, stagionati e ricotta fresca), mozzarella di bufala campana DOP, olive varie, sott'olio, favette alla menta, fegatini di vitello, il tutto accompagnato da pane tipico del posto, spumanti, vino bianco e rosso e aperitivo analcolico.

### Primi piatti

Trofie con vongole e asparagi di mare, fregola con salsiccia e funghi.

### Secondi piatti

Grigliata di calamari con pomodorini, gamberi al forno, crudité di verdure. Verrà servito il sorbetto

### Dessert e bevande

Vini bianchi, rossi e rosati, birra, e bevande analcoliche.

Frutta di stagione

Torta nuziale e buffet di dolci