



Peonia

Antipasti

Isola dei salumi e formaggi

Prosciutto crudo alla morsa, salsiccia secca, prosciutto cotto infornato, formaggi misti locali, pepite di parmigiano, bocconcini di bufala, treccioline di mozzarella

Isola dei crudi

Ostriche, fasolari, tartufi, cannolicchi

Isola del rustico

Fritturine di verdure pastellate, mini crocchette, mini arancini, frittelle di alghe, fiori di zucca ripieni, tielle miste, pizze rustiche, rustici misti

Isola del panettiere

Focaccine miste, crostini al peperoncino, crostini con origano, pane alle noci, pane alla curcuma, pane integrale, grissini, tielle gaetane

Isola del pescatore

Insalata di mare, gamberetti al vapore con julienne di zucchine e mandorle, salmone marinato con insalatina di mango, alici marinate, pesce spada marinato al mojito, totanetti croccanti con carciofi alla scapece, alici fritte, alici in tortiera, seppioline fritte con vellutata di cannellini, crostacei (scampi e gamberi rossi), mazzancolle marinate

Primi piatti

Pennoni rigati con ragout di scorfano, lupini di mare e salicornia Risotto con bisque di crostacei, crudo di gamberi rossi e lime

Secondi piatti

Ricciola scottata con battuto di pomodoro torpedino, capperi al profumo di limone e rosti di patate

Dessert e bevande

Gran buffet di dolci e frutta Torta nuziale

Pecorino IGT Cantina Villa Medoro

Prosecco Sette Rocche Millesimato Valdobbiadene Spumante Tarder Cuvee Brut

Acqua naturale e minerale - Bibite