MENU EVENTO

WELCOME COCKTAIL

CORNER RAFFINATO AI SAPORI DEL MARE

Selezione di finger food preparati al momento : spada marinato, gamberoni delicatamente scottati, seppie tenere e polpo cotto a bassa temperatura, impreziosito da creme, emulsioni e profumi mediterraneiIL TUTTO ACCOMPAGNATO DA PROSECCO

PLATEAU DI CRUDI

OSTRICHE- GAMBERI –SCAMPI-TARTUFI

ANTIPASTI

Elegante Insalata di mare, delicata e profumata, impreziosita con cubotti di patate croccanti, equilibrio perfetto tra texture e freschezza.

Baccalà fritto accompagnato da carezze di zucchine e fonduta di provola

I PRIMI

Mezzo pacchero trafilato al bronzo con mezzo astice , impreziosito da

pomodorini datterino

Cremoso Risotto agli agrumi con gambero cotto e crudo

SECONDO

Filetto di ricciola al forno, accompagnato da un delicato coulis di pomodorino giallo e vongole che dona al piatto una nota fresca e delicata

DESSERT

Tagliata di frutta fresca di stagione con semifreddo alla vaniglia e salsa fragole

TORTAAUGURALE