



Menù di pesce

Prezzo:150,00€

Antipasto

Isola Crudità & Sushi

Mini-tacos di mais con tartar di tonno e maionese al lime
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola e yoghurt
Uramaki di salmone, avocado e philadelphia
Nigiri di salmone e branzino
Ostriche e limone
Scampi e gamberi rossi

Isola Finger Food

Mini buns con baccalà mantecato e cipolla caramellata
Vellutata di ceci e gambero scottato
Cous-cous con verdure e mazzancolle
Crostino con mousse di salmone e erba cipollina
Tataki di tonno, sesamo e emulsione alla soya

Isola dei fritti

Gamberi in tempura e salsa tartara
Cono di fritto di calamari
Verdure Pastellate
Arancini di riso ai crostacei

Isola dei panificati

Grissini tirati a mano
Focaccina all'olio
Mafaldine

Primi Piatti

Burata

Tortello di pasta fresca fatto a mano ripieno di pachino confit, fondo di crostacei, gamberi e yuzu
Riso Carnaroli mantecato al burro affumicato, crudo di ricciola e lime

Secondo Piatto

Trancio di ombrina c.b.t., melanzana alla brace e pinoli

Dessert e bevande

Wedding cake/ Millefoglie con crema chantilly dinamica

Finger-food dolci

Macaron assortiti

Crostatina con lemon-curd e meringa all'italiana

Brownies al cioccolato

Tiramisù

Cheese-cake al mango

Panna cotta ai frutti rossi