



Menù di pesce

Aperitivo (buffet)

Isola dei Formaggi: Grana scagliato, Bufale, formaggio ubriaco, formaggi di capra, accompagnati da marmellate di pomodoro ,arancio e melone

Isola dei Salumi: Prosciutto di Parma,Mortadella classica, Salamina ferrarese nostrana al taglio, Salami, ciccioli frolli, accompagnati da pinzini e piadina artigianale

Isola dei Finger: coni di calamari,mazzancolle con marmellata di pomodorini, fiori di zucca in tempura, tartare di ombrina con senape in grani e tropea, bottone pan Brioche alice cantabrico e ricciolo di burro al rosmarino, triangoli di polenta e baccalà mantecato

Isola sfiziosità: Tartelle alla curcuma con patè di funghi e rucola, cannoncino ripieno di asparagi, arrostitini, tapas di pulled con maionaise al lime, praline di zucca e sesamo, mini burger di angus e vegetariani, cestini di briséé con Spuma di bufala

Primi piatti

Tortello ripieno di branzino con ragù di cozze e crema di rabarbaro

Gnocchi di patate su bisque di gamberi e riccioli di calamari alla paprika

Secondi piatti

Trancio di ricciola su patate viola e cicoria fritta

Merluzzo cbt su cicoria saltata e polvere di olive

Calamari ripieni di zucca e cremoso alla birra

Patate arroste, verdure alla griglia

Bevande e buffet

Vini Friuli venezia Giulia Alturis, Ribolla gialla, Pinot Grigio

Dolce

Millefoglie con frutti di bosco

Caffetteria e amari