



## Gran menu nuziale

Prezzo: 90,00€

### Aperitivo di benvenuto

Fingerfood e frivolezze dello Chef

### Antipasti in giardino

Ostriche fine de claires, Crudité di Gamberi rossi e scampi, Tagliatelle di seppia fresca, Tataki di tonno, frittiture di pesce e verdure, angolo del grill con pescespada al trancio, panini di mare e mini sandwich assortiti, insalata di orzo perlato con avocado, gamberi bianchi, sedano e melone, seppia cotta a bassa temperatura con semi di finocchio, zucchine alla menta e senape, polpo scottato al timo con pomodori semi secchi agli agrumi e purea di ceci, riccio di calamaro alle erbe aromatiche e ortaggi croccanti, riso venere con brumoise di verdure e crostacei, lonzino al sale con songino, datterini al basilico e scaglie di caciocavallo, carpaccio di manzo con riduzione al balsamico e scaglie di pecorino e rucola, taglieri di salumi nostrani, tagliere di formaggi stagionati con mostarde e frutta secca, mozzarelle fresche e piccole capresi del casaro, quiche assortite

### Primi Piatti

Risotto con aragosta e basilico  
Maccheroncini on ragu di pescatrice

### Secondo piatto

Darna di Pesce fresco su crema agli agrumi in crosta di nocciole alle erbe con contorno

### Dessert e bevande

Torta nuziale  
Piccola Pasticceria  
Composizioni di Frutta fresca  
Bar