



## La femme

Prezzo: 65,00€

### Aperitivo di benvenuto

Ricco aperitivo servito a bordo piscina o terrazza completo di bar a consumo libero accompagnato.

La frittura (preparata espressa).

Frisceu ai cipollotti.

Frittini al nero di seppia.

Focaccine fritte al rosmarino.

Pastella di salvia e fiori di zucca.

Tempure di verdure di stagione e piccoli pesci.

Farine e oliva: (prodotti al forno espressi).

Schiacciate all'extravergine.

Focaccia ligure.

Focaccia farcita ai formaggi.

Focacce alle verdure.

Pizza all'Andrea.

Crostini aromatizzati.

Prosciutto crudo al taglio

Carpaccio di carne salata in casa all'aceto balsamico.

Forma di Parmigiano.

Formaggi morbidi.

Creme vegetali e salse in accompagnamento.

insalate vegetali e di mare

Hummus

### Antipasti

Tartare di Fassona piemontese con crudité e salsa olandese tiepida.

Carpaccio di vitello in rosa salsa antica di acciughe e vegetali di stagione.

Brandacujun della tradizione con chips croccanti e tapenade di olive.

Gamberi su panizza liquida, cipollotto e frutta.

### Primi piatti

# Femme Wedding Cuisine

---

Risotto alla crema di trombette o zucca frutta secca fiori e crema di formaggio fresco.

Fagottelli alle erbe di campo con aromi freschi ed emulsione ai pinoli.

Plin ai tre arrosti al timo fresco e salsa ristretta di arrosto.

Gnocchetti al ragù di polpo in leggero battuto di pomodoro e olive.

## Secondi piatti

Pavè di pesce rosticcato, flan di verdure e salsa ai frutti di mare.

Morbido di manzo cotto lentamente salsa rossese ristretto e soffice di patate quarantine.

Maialino fondente con verdure glassate e salsa al Vermentino.

## Dessert e bevande

Sorbetto di stagione.

Torta nuziale.

Piccola pasticceria.

Vino Bianco, Vino Rosso e Prosecco