



Menù 17

Prezzo: 190,00€

Aperitivi

Cocktail Champagne, Bellini/Rossini/Mimosa, Succhi di Frutta

Salatini Vari, Olive, Arachidi, Chips, Pizzette dello Chef

Bruschette ai Pomodorini, Rustici Caldi in Pasta Sfoglia

Mosaico di Tartine, Frittelle di Alghe e Verdure Pastellate

Involtino di Pesce Spada Marinato con Zucchine a Julienne

su Misticanza di Campo con Salsa alla Yogurt

Primi piatti

Tubetti in Salsa di Rana Pescatrice con Zucchine Croccanti

Ravioli Ripieni di Cernia in Salsa di Vongole e Broccoletti

Secondi piatti

Merluzzo Gratinato al Timo Limonato con Tortino di Riso Integrale allo Champagne

Dolci e bevande

Semifreddo alla Pesca con Salsa al Cioccolato

Torta Nuziale

Quotazione Pro Capite (IVA Inclusa):

Euro 190,00 Vini, Spumante e Bevande Alcoliche non Incluse.

Menu N°18

Cocktail Champagne, Bellini/Rossini/Mimosa, Succhi di Frutta

Salatini Vari, Olive, Arachidi, Chips, Pizzette dello Chef

Bruschette ai Pomodorini, Rustici Caldi in Pasta Sfoglia

Mosaico di Tartine, Frittelle di Alghe e Verdure Pastellate

Gambero Baciato con Provola, Alici Ripiene e Cicinielli Gratinati su Foglia di Limone

Trofie in Salsa di Nero di Seppia con Tocchetti di Scorfano Finocchietto Selvatico e Pomodori

Risotto al Salmone con Pistacchi di Bronte

Scampi Gratinati alle Erbe Flan di Spinaci Saltati con Burro, Cipolla, Uvetta Passita e Pinoli

Mezza Sfera di Semifreddo al Cocco e Cioccolato

Torta Nuziale

Quotazione Pro Capite (IVA Inclusa):

- Euro 190,00 Vini, Spumante e Bevande Alcoliche non Incluse