Menù intermedio con buffet di dolci e di frutta 01

Prezzo:165,00€

Aperitivo

Tartine, Tartellettes, Quiches Lorraine mignonnes, Focaccetta bianca con lardo di Colonnata, Rombetti di pane arabo con prosciutto, Brik di merluzzo, Patate e tartufo nero, Crostini vegetariani, Raviolotti alle olive leccine, Spiedino di gamberi e mentuccia in sfoglia, Cartocci di mandorle tostate, Grissini con coppata di Martina, Ricottine di bufala dorate, Canapés al salmone e cetriolo, Sofficini di scampi

Antipasti

Ventaglio di branzino al vapore con coriandoli di verdurine croccanti e gamberi sauté ai semi di papaveri e timo al limone

Beef angus fumé con marinata di cardoncelli grigliati, rucola selvatica e pomodorino Pachino - Roselline di prosciutto San Daniele con perle di mango e cantalupo

Primi piatti

Cavatelli in salsa di vongole veraci, pescatrice e polpa di ricci

Tortelli al radicchio in salsa di zucca, pinoli e pancetta croccante

Secondi piatti

Tournedos di vitellino in manto di pistacchi sauté con salsa allo Chardonnay e porcini

Contorno: Patate Williams e strudel vegetariano

Dessert e bevande

Grand buffet di dolci e di frutta

Torta nuziale

Acque minerali, vini e bevande