Menù base 01

Prezzo:160,00€

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

Roselline di salmone fumé - Caramelle di pesce spada con mousse al tonno - Medaglioni di aragosta in citronette

Veli di tacchino profumati al miele con julienne di verdurine croccanti - Controfiletto di manzo americano stagionato con marinata di puntarelle e scagliette di grana

Primi piatti

Chitarrucci al cerfoglio mantecati con vongole veraci e julienne di seppie

Mafaldine di pasta fresca al ragù di cinghiale e cardoncelli

Secondi piatti

Turbante di orata e gamberoni in sfoglia croccante

Contorno: Panaché di ortaggi sauté

Dessert e bevande

Veli di ananas marinati all'arancia su dadolata di frutta di stagione ed esotica con spuma alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

Torta nuziale

Acque minerali, vini e bevande