



Menù Mandarancio

Aperitivo

Cocktail Champagne

Succhi tropicali

Cocktail analcolici

Prosecco di Valdobbiadene

Soffietti alle erbe

Fantasia di Tartine

Cestini di fillo con mousse al prosciutto

Fagottini al salmone

Sfogliatelline rustiche

Bon bon di formaggio ai pistacchi

Finger Food

Prosciutto crudo e melone

Rotolini di speck con zucchine e robiola

Conetti di bresaola con mousse di formaggio

Pomodorino farcito con formaggio greco

Cestini di fillo con mousse di ricotta

Capresine con pesto di rucola

Ciliegine di mozzarella multicolore

Angolo del Friggitore terra

Fiori di zucca ripieni di ricotta

Verdura in tempura

La Terra degli Aranci

Angolo del Friggitore mare

Gamberi pastellati

Pizzette di bianchetti

Seppioline

Marinato di salmone agli agrumi

Spada marinato con aceto di mele al pepe rosa

Polpo con radicchio e finocchio

Macedonia di gamberi e verdura al vapore

Julienne di seppie alla greca

Specialità del fornaio

Primi piatti

Sedanini con pesto di zucchine e Calamari

Ravioli capresi

Secondi piatti

Spigola con panure agli agrumi

Panachè di verdure

Dessert e bevande

Tagliata di frutta di stagione

Mosaic-Mousse

Torta Nuziale

Confettata

Open Bar

Vino: Mustilli – Mastroberardino – Colli di Castelfranci – Alois – Felluga
Spumante : Ferrari – Berlucchi – Franciacorta