



Menù Arancio

Aperitivo

Cocktail Champagne

Succhi tropicali

Spremute di agrumi

Prosecco di Valdobbiadene

Stuzzicherie salate

Soffietti alle spezie

Treccine alle mandorle

Fantasia di Tartine

Rotolini ai formaggi

Minipie con verdura

Sfogliatelline con scarole

Fiori di zucca ripieni di ricotta

Verdura pastellata

Gamberi in tempura

Calamaretti

Pizzette di bianchetti

Prosciutto San Daniele in morsa

Tagliere di salumi campani

Nodini di mozzarella

Sformatino di ricotta alle nocciole

Treccioni di bufala affumicata

Specialità del fornaio

Carpaccio di polpo su letto di rucola

Crudité di baccalà prezzemolato

Spada marinato all' aceto di mele e pepe rosa

Marinato di salmone agli agrumi

Tagliatelle di seppie con salsa alle olive

Primi piatti

Trofie con molluschi e tartare di scampi

Risotto con julienne di zucchine e fonduta di provola

Secondi piatti

Dentice alle erbe fini

Panachè di verdura

oppure

Millefoglie di carpaccio su letto di rucola

Sformatino di patate

Dessert e bevande

Composta di frutta di stagione

Buffet di dolci monoporzione

Profiteroles al cioccolato

Crostata di fragoline

Babà

Delizia a limone

Torta Nuziale

Confettata

Open Bar

Vino: Mustilli – Mastroberardino – Colli di Castelfranci

La Terra degli Aranci

Spumante : Ferrari – Berlucchi – La Montina