



Esempio di Menu

Prezzo: 85,00€

Aperitivo

Tartine fantasia, Mini vuol au vent assortiti, Panini farciti, Crudité, Finger food misti e Apetizer al cucchiaino, Cannoncini ripieni, Frittini misti, Rotolini di pan bianco, Croissant salato, Cestini in pasta brisée.

Cocktail di frutta alcolici e analcolici, Spumante prosecco.

Antipasti

Insalata di piovra seppia polpa di granchio cipolla di Tropea e patate,
Salmone marinato, Carpaccio di Tonno affumicato,
Catalana di gamberi, Capesante gratinate.

Tartare di manzo Limousine con uovo grattugiato,
Flan di erbazzone con fonduta di taleggio,
Lonzino in salsa tonnata, Crostino con lardo miele e noci,
Cheesecake salata con caprino marmellata di fichi e mandorle

Primi piatti

Risotto agli asparagi pancetta croccante e mandorle
Scialatielli Oltremare Da Andrea

Secondi piatti

Tronchetto di coppa cotto a bassa temperatura glassato al miele e
rosmarino con carote julienne alla curcuma

Dessert e bevande

Spiedino di frutta con cioccolato caldo o crema ai frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè e liquori

Bibite, acqua gas e naturale,

Monte Cristo, Pinot grigio,

Bonarda, Barone Rosso già inclusi.