



## Menù Matrimonio Hotel Il Timone Specchiolla

Prezzo:100,00€

**Aperitivo** (servito sul giardino dell'adriatico o nella Sala Titanic)

Flute di Aperitivi con bibite

Gustosi Vini Frizzanti amabili e secchi

Spumantini e succi arcobaleno

Intrattenimento del Timone con delizie dello Chef:

Friggitorie varie, panzerottini, pizzette olive spagnole, bocconi calienti, bon, bon dorate di verdure misti

Stuzzichini di sfoglia sfiziosi, crocchette di patate e

Cascata scenografica di affettato, Roast beef all'inglese

Carpacci vari di terra e mare , composizioni di polipo, salsiccia

Bocconi di calamaro, Surimi di gamberi

Salmone reale in agrodolce, grigliata miste di polipo e seppie

Bocconcini di Salsiccia e agnello spadellati

Rusticini di carne , Prosciutto al taglio

Compose di formaggio freschi e stagionati con

bocconcini di latte in bella vista, tocchetti di grana in bella vista

### Antipasto

Carpaccio di Bresaola con rucola, grana e aceto balsamico

Cocktail di gamberi

Carpaccio di pesce Spada in salsa agro e ribas

Insalata di mare

Gambero tigrato con speck

Le barchette Titanic al graten

## **Primi piatti**

Strozzapreti con tocchetti di cernia e crostacei

Agnolotti con Cardoncelli e tocchetti di Cinghiale e ciliegina

## **Secondi piatti**

Filetto di Spigola con

Gamberoni tigrati

Insalata mista

Sorbetto al Limone

Cosciotto di Vitello al forno

Patate mezzelune al rosmarino

## **Dessert e bevande**

Gran buffè di frutta esotica e carrellata di dolci

Torta

Pasticceria mignon centro tavolo