



Menù 3/2025

Prezzo: 105,00€

Aperitivo

A buffet.

Isola del mare:

Carpaccio di salmone marinato su letto di misticanza con salsa all'aneto
Gambero scottato con crema di ceci al profumo di rosmarino
Insalatina di polpo con patate, olive taggiasche, pomodoro datterino e olio evo
Spada affumicato con finocchio croccante
Riso ebano con mais, edamame, zeste di limone e tartare di salmone all'aneto

Isola vege:

Bruschetta destrutturata con burrata, pomodorino datterino e pane croccante
Torta salata con verdure di stagione
Croissant integrale con misticanza, squaccherone, zucchine grigliate e olio evo
Riso basmati con verdure croccanti, feta e menta fresca

Isola terra:

Mix di fritti e tagliere di salumi e formaggi
Pane carasau condito e focaccia ligure

Spritz, aperitivo della casa, chardonnay spillato bianco e rose, analcolico

Primi piatti

Risotto toma e nocciole
Ravioli al basilico con pinoli, code di gambero e pomodorini

Secondi piatti

Sorbetto

Ristorante Vecchia Dogana

Filetto di vitello alla piastra su letto di rucola con patate al forno

Bevande e dessert

Buffet di pasticceria secca, frutta fresca e dolci a cucchiaio torta nuziale (non compresa)

Caffè

Pinot grigio e barbera

Acqua minerale naturale e gasata

Eventuali bibite

Spumante dolce e secco