

Menù sposi

Prezzo:100,00€

Aperitivo:

Prosecchi (Franciacorta, Banfi, Trento DOC Rotari, Ferrocinto) acqua minerale, spremute della Sibaritide e analcolici
Cestini di panzerotto rustico alla n'duja ;
Involtino di triglia dello Jonio in panura di pistacchio e limone;
Mini hamburger di suino nero in camicia di lardo con nocciole
Fantasia di mini sandwich freschi;

Angolo del fritto:

Cono di verdure miste con pastella allo zafferano
Mazzancolla dello Jonio con tempura di riso
Boccone di parmigiano DOP soffiato

Angolo delle cruditè:

Tartara di tonno rosso con cipolla rossa fresca peperoncino e oilo EVO
Crudité di ostriche e gambero rosso a ghiaccio
Filetto di salmone marinate alla liquirizia Amarelli
Scambi sgusciato con salsa soia
Tartara di manzo alla carbonara

Angolo del Casaro

Taglieri con formaggi freschi e stagionati selezionati
Forma intera di caciocavallo Silano alla griglia a vista;
Lavorazione a vista con nodini e bocconcini fiordilatte;

Angolo degustazioni prosciutti:

Prosciutto al taglio accompagnati da fichi secchi
Forma di n'duja e pane di Cerchiara di Calabria

Gaudioso Catering di Gaudio Antonio

Selezione di Culatello di nero al taglio a volano

Angolo del pane:

Variazioni di pane e focacce farcite: noci, pecorino, pomodoro, latte, olive e sesamo

Angolo degustazione:

Selezioni di vini strutturati di cantine nazionali, Birre artigianali

Antipasti

Caprese solida con spuma di mozzarella pomodoro e basilico;
Sushi della tradizione con rivisitazione di pesce azzurro;
Panzanella con pomodoro Belmonte pancetta croccante, olive e caciocavallo;
Barchetta di sedano e spuma di gorgonzola;
Sandwich di acciughe alla Rossanese;
Insalatina di riso nero di Sibari con sfilacci di branzino;
Seppioline in umido al forte;
Involtino di filetto di suino con caprino;
Rotolo di parmigiana alla Calabrese;

Primi piatti:

Calamarata di semola al ragù di seppie, gamberi e calamari profumate all'erba cipollina e limone
Tortello di stracotto di Podolica e burrata pugliese su vellutata di zucchine, pomodorini al forno e cialde di parmigiano

Secondo piatto:

Bocconcino di ricciola in crosta di pistacchio con melanzane al forno, salsa di stracchino croccante di guanciale e olive

Bevande e dessert

Fantasia di sorbetti;
Coppa meloncino di frutta fantasia
Buffet di dolci;
Torta nuziale;
Confettata;
Vino rosso, bianco, rosato

Bibite varie
Caffè, digestivi e distillati;
Rum riserva, cioccolato;
Cocktail bar.