



Corallo

Prezzo:145,00€

Aperitivi

Isola del beverage, pizzette, canapè, cozze gratinate, frittini misti, finger food alla mediterranea, isola di salumi e rustici

Antipasti

Cocktail di gamberetti in salsa aurora

Marinati di salmone e spada al pompelmo rosa

Polpo in insalata parmantier

Pescatrice del mediterraneo alla catalana

Capesanta gratinata in salsa mornay

Polpettine alle delizie di mare

Primi Piatti

Culurgiones ogliastrini in salsa di pomodoro e menta

Fregola sarda ai frutti di mare

Secondi Piatti

Gamberi flambati al brandy

Tonno pinna gialla al sesamo con composta di fagiolini bianchi

Dentice reale alla vernaccia e patate novelle al rosmarino

Sorbetto alla mela verde

Maialetto nostrano al profumo di mirto

Tagliata di chianina su letto di rucola e scaglie di grana

Crudité di stagione

Dessert e Bevande

Torta nuziale

Hotel Pulicinu

Vini: Cant. Argiolas rosso perdera monica di sardegna, vermentino costamolino, moscato D.O.C.

Vino per dolce: Brut chardonnay di gallura

Buffet di dolci, conchiglia di frutta tagliata, cascata di cioccolata e fragole

Open bar