



Menu 2018/2019

Prezzo:90,00€

Aperitivo di Benvenuto

Polpettina di Seppia in Crosta Croccante di Riso Venere su Vellutata di Zucca
Nodini di Triglia con Ricotta e Lime
Totano Farcito su Letto di Zucchine
Scorfano con Cicoriella e Fave alla Tarantina
Bocconcini di Cozze alla Birra

Antipasti a isole

Pesce:

Seppia al Coltello su Letto di Radicchio
Baccalà Mantecato alle Patate con Dadolata di Rapa Rossa
Carpaccio di Pesce Spada al Sale Bicolore

Monte:

Prosciutto di Parma
Coppa Nostrana
Cestino di Bresaola con Noce di Ricotta al Cocco
Medaglione di Polenta Casereccia ,Rocher di Melanzane

Primi piatti

Calamarata ai Crostacei e Frutti di Mare
Cuori in Salsa di Carciofi e Speck

Secondi piatti

Cosciotto di Vitello Flambè con Patate Novelle
Salmone alla Griglia ,Gamberoni alla Livornese e Calamari Dorati con L'Insalatina Nizzarda

Dessert e bevande

Villa Kristall e I Giardini dell'Eden

Irish Caffè

Sorbetto

Margherita di Frutta

Torta Nuziale E Spumante Buffet di dolci

Vino Bianco Fiano D'Antiche Terre

Vino Rosso Aglianico D'Antiche Terre

Amaro e Bibite Varie