

Menù di Pesce

Prezzo:130,00€

Cocktail di benvenuto

Prosecco Valdobbiadene , Bellini, spremute fresche, analcolici, acqua minerale, cocktail vari: Martini, Spritz aperol e campari, americano...

Buffet

Tartare di tonno all'erba cipollina e capperi di Pantelleria avvolta in sfoglia di zucchina
Coni di brisee con mousse di ricotta aromatizzata alle acciughe e capperi
Medaglioni d'astice su crostini al nero
Tartellette di frolla salata con melanzane viola marinate alla cipolla di Tropea
Pomodorini pachino ripieni con brunoise al formaggio asiago
Scampetti sgusciati in "saor" di pinoli e uvetta

Il fritto espresso:
Fiori di zucca, julienne di zucchina, bastoncini di melanzana, tempera all'Italiana di terra e mare,foglie di salvia, anelli di calamaro, rombetti di milanese di pollo,frittura di pesce, polpettine di vitello al sesamo, schie con crema di mais al cucchiaio

Prosciutto di montagnana 18 mesi con composizione di spiedini di frutta
Lardo di Patanegra su zoccoletti di pane
Briselline e torte salate a cubetti
Salumi misti in mosaico con pani rustici e grana a scaglie
Sott'olio con asparagi, carciofi, peperoni.....

L'angolo dei formaggi freschi con ricottine, trecce di mozzarella, le burrate....in abbinamento a confetture e miele

Voul au vents,tramezzini in fantasia,pizzette e sfogliatine ripiene

Angolo del pesce crudo con scampi, branzino, San Pietro, tartara di tonno e salmone con salsine e crostini

Antipasti

Insalata di mare all'olio aromatizzata all'arancio su conchiglie di capasanta

I bocconcini di vitello al curry di madras con riso Venere al cocco

Le capesante del mediterraneo gratinate con salsa al Martini dry e riso basmati
I gamberoni imperiali in millefoglie di patate e germogli di soia
L'alzata di salmone marinato all'aneto con toast melba
Il carpaccio di manzo con crescione e scaglie di parmigiano ed emulsione di limone
I cubetti di manzo alla bourguignonne
I fiori di zucca farciti con taleggio e acciughe su salsa di carote e zenzero aromatizzati con salsa allo zenzero
I pomodori a grappolo farciti con soufflé al formaggio

Primi piatti

Riso carnaroli mantecato con crostacei (granchio,astice,gamberoni) fiori di zucca e pistilli di zafferano

Taglierini lavorati con granseola e capesante serviti nel guscio

Tortelloni di sfoglia al nero di seppia dal cuore ripieno di salmone al fumo e rucola fresca al pepe rosa

Crespella di ricotta di bufala con pesto di astice e curry aromatizzata alla menta

Gnocchetti di patate con punte di asparagi e mazzancolle - medaglioni al granchione con pomodorini ciliegia al basilico fresco

Secondi piatti

Filetto di orata dell'Adriatico in crosta di patate
gamberoni imperiali di Sicilia e salsina olandese

Filetto di branzino al cartoccio

Poker di mare al tegame

Gamberoni scottati al tegame in letto di porcini e fantasie del bosco in salsa al Martini Dry e burro fuso

Fagottini del pescatore in crosta di pasta fillo dal cuore ripieno di molluschi e tranci di mare

Cernia,branzino,dentice,orata (a seconda del periodo) al forno in salsa di alloro ed erbette/acquapazza/pomodorini ed olive

Patate al forno e verdure alla grigliaGiardinetto di verdure al vaporeVerdure fresche di stagione

Dolci e bevande

Sorbetto alla frutta

Torta nuziale a piani (wedding cake)

Gran buffet di dolci, creme, cioccolate, bicchierini di semifreddo, gelato e pasticceria

Composizione di frutta e frutta esotica tagliata a vista con ghiaccio

Caffè ed open bar luminoso

Vini in abbinamento alle pietanze