

## *Menù*

### *Aperitivo e Antipasto al buffet:*

*Fritti, Crostini mignon, Volauvent,  
Capocollo di maiale in crosta di pane,  
Assortita di Salumi.*

\*\*\*\*\*

*Treccia di bufala, Ricotta condita, Degustazione di  
formaggi con le nostre confetture e miele.*

\*\*\*\*\*

*Insalata di Seppie e Polpo, Cocktail di  
gamberetti, Salmone marinato, Soutèe di Cozze,  
Tonno affumicato, Mare caldo in coppa di  
cristallo, Baccalà in pastella.  
Spumante: Berlucchi Imperiale.*

\*\*\*\*\*

### *Primi:*

*Sassi con mazzancolline, pesce spada,  
vongole veraci, punte d'asparagi e funghi  
porcini.*

*Fettuccine "fatte a mano" ai sapori di mare.*

\*\*\*\*\*

### *Secondo:*

*Filetto di Orata su letto di patate,  
Cartoccio di Calamari fritti,  
Mazzancolle, Bocconcini di Salmone in  
crosta di mais.  
Fagiolini all'agro,  
Insalata mista.*

\*\*\*\*\*

### *Frutta e Dolce al Buffet:*

*Frutta esotica e di stagione composta  
allo "specchio".*

\*\*\*\*\*

*Dolce Nuziale: Torta al limone.  
Dolci misti al cucchiaino.*

*Vino: Pomino Bianco "Frescobaldi"  
Spumanti: Berlucchi Imperiale,  
Brachetto d'Acqui.*

*Grafpe, Amari, Caffè.*