

Menu di Pesce

Aperitivo:

Finger Food e Prosecco.

Antipasto:

Polpo arrosto con patate saltate all'erba cipollina e vellutata di ceci; Calamaro farcito di pane raffermo, gamberi e olive nere con insalata di Cannellini; Gamberone avvolto da melanzane, pasta kataifi e cous cous; Tonno marinato a secco con insalatina e arancia.

Primo:

Scialatiello con astice, granchio, polpa di S. Pietro e pomodori ciliegino appassiti al forno.

Secondo:

*Hamburger di Ricciola e Gamberi;
Frittura di Calamari,
Purea di patate.
Insalatina con frutta esotica e citronette allo
zenzero.*

Dolce:

Cheese Cake al frutto della passione.

Vino: Vermentino di Sardegna

Tot. a pers. 45,00€

Menu di Carne

Aperitivo:

Finger Food e Prosecco.

Antipasto:

Sformatino di Patate e Radicchio con dadini di pane raffermo e fonduta di parmigiano; Prosciutto di Montagna; Crostone di pane e mozzarella con funghi porcini e lardo di Colonnata; Fagottino di bresaola con caprino e marmellata di arancia.

Primo:

Scialatiello con julienne di guancia di "cinta senese", funghi porcini e castagne marroni.

Secondo:

*Carrè d'Agnello alla griglia;
Tagliata di Manzo,
Purea di patate.
Insalatina con frutta esotica e citronette allo
zenzero.*

Dolce:

Cheese Cake al frutto della passione.

Vino: Vermentino di Sardegna

Tot. a pers. 45,00€