

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.