

Aperitivo al buffet:

Maialino Porchettato, Treccia di bufala calda, Ostriche, Crostini mignon, Volauvent, Capocollo di maiale speziato in crosta di pane e castagne; Fritti: verdure, minisuppli, mozzarelline.

Berlucchi Imperiale, Succhi, Cocktail.

Antipasto al buffet:

**Crudi di pesce:** Tartar di tonno con carotine e dadini di pomodoro, Crudo di spigola con acini d'uva, Crudo Tonno marinato con valerianina e pinoli, Carpaccio di salmone con arancia, Gamberi bianchi al limone, Gamberi rossi al pomodoro fresco, Scampi.

**Pesce:** Code di gamberi, Baccalà, Pesce ghiaccio con pomodoro fresco, menta e cipolla macerata, Insalata di polpo e seppia, Moscardini con capponata di verdure, Cocktail di gamberetti, Alice fritte e gratinate; Fasolari, cozze e cannolicchi gratinati, Soutèe di cozze, Tonno affumicato, Conchiglie con battuto di melanzane e salmone.

**Salumi:** Prosciutto Spagnolo tagliato a mano, Prosciutto di Parma, Salame d'Oca, Carne affumicata su letto di rucola e scaglie di Parmigiano, Salame di Cervo e Capriolo, Involtini di bresaola, Bruschette al pomodoro.

**Formaggi:** Briè, Formaggio in foglie di noce, Caciottone, Pecorino e Ricotta condita; con le nostre confetture e miele locale.

**Verdure:** Melanzanina alla Parmigiana, Pomodori appassiti al forno e conditi; Patate, zucchine e peperoni gratinati.

**Pane:** pane ai broccoletti, pane al pomodoro e peperoncino, focaccia, grissini, panetti, treccia, pane carasau, pane casereccio.

Primi:

Risotto con gamberi sgusciati, scampetti, fiori di zucca e zucchine, mantecato con olio brucato e buccia di limone.

Tagliolini con astice, polpa di spigola e pomodori ciliegino.

Secondi:

Scrigno di Spigola farcito con gamberone, Spiedino di: Tonno ai semi di sesamo, Salmone in crosta di mais, Pesce Spada e Rana Pescatrice, Cartoccio di Calamari e gamberi fritti, Involtino di melanzana in pasta "fillo", Insalata mista.

Frutta e Dolce al Buffet:

Frutta esotica e di stagione composta allo "specchio".

Dolce Nuziale: Millefoglie ai frutti di bosco, Dolci al cucchiaino.

Vini: Falanghina "Mastroberardino".

Vermentino di Gallura "Piero Mancini".

Spumanti: Berlucchi Cellarius, Moscato d'Asti.

Passito, Grappe, Amari, Caffè.