



Menù Wedding Winter

Welcome Cocktail

Prosecco Millesimato, Cocktail alcolico, analcolico e soft fruit

Finger food

Pacchero ripieno, cheesecake di salmone e zucchine grill, rotolo di zucchine ripieno di provola
Ed erbe, baccalà mantecato, rotolo di pane bianco con mousse di tonno rucola e
Parmigianina scomposta.

Percorso Gastronomico

Corner Castagne e Vin Brulè

Corner della Vigilia di Natale

Insalata di polpo e patate, moscardini con datterini olive e capperi

Zuppetta di scarola fagioli e salsiccia, Insalata di rinforzo, pizza patate e rosmarino

Corner del Mediterraneo

Seppie grigliate con puntarelle e mandorle, calamaro ripieno

Anguilla affumicata, fagioli alla messicana con crostini, parmigiana di melanzane e gateaux di
Patate.

Fritturina del golfo

Cuoppo di calamarelle, gamberi e baccalà Dorato.

Corner del Salumiere e Casaro

Prosciutto di Parma al taglio, spianata Romana

Lonzino di nero Casertano, coppa e salsiccia del Casertano

Tagliare di formaggi con confetture, miele e crostini, treccia di mozzarella, mozzarellone di
Bufala, ricottine aromatizzate.

Corner dello Street Food

Piadina Romagnola, poteto mix, mini panini al nero di seppia con hamburger di mare e broccolo
Nero, montanare con pomodoro e mozzarella



Antipasto

Parmigiana di pesce azzurro con doppia consistenza di melanzane, coulisse di provola e salsa al Basilico.

Primi

Risotto con pescatrice cozze e melograno

Mezzi paccheri con ragù di cernia e pistacchio croccante

Secondo

Trancio di Ombrina scottato su crema di patate viola e friarielli

Buffet Sweet Christmas

Mosaico di frutta fresca e secca della tradizione, mostaccioli, roccocò, cassatina Siciliana, cannolo con ricotta e gocce di cioccolato, torta di mele crema e cannella, struffoli e Pastiera.

Torta Nuziale

Open Bar

Falanghina ed Aglianico di Roccamonfina selezione TC

Grazie per l'attenzione che ci avete riservato