



WEDDING MENU



“*Nettuno*”

Antipasti al buffet / Appetizers from the buffet

Mosaico di tartine

Mosaic of cold canapés

Cialdine di brisè con varietà di spume, crème brulée al salmone fumé

Small waffles with a variety of mousse, crème brulée with smoked salmon

Tartare di astice su crema di ceci, ciliegina di bufala e pachino con battuto di basilico

Lobster tartare on a chickpea cream, mozzarella di bufala and cherry tomato with minced basil

Tortellino di carne e passatina di broccoli

Meat raviolo and broccoli cream

Battuto di spigola marinata con soia e germogli

Minced marinated sea-bass with soy and sprouts

Insalatina di seppie con verdure e cozze al salmoriglio

Cuttlefish salad with vegetables and mussels with oil and oregan sauce

Gamberetti alla catalana e moscardini al piccante

Catalan-style shrimps and spicy baby octopus

Servito/ Served

Risottino mantecato con gamberetti di Sicilia e zenzero

Risotto with shrimps and ginger

Raviolone di ricotta e provola ai porcini

Raviolo filled with ricotta and provola cheese in porcini mushrooms

Filetto di spigola in salsa di agrumi, fagiolini e patate vapore

Sea-bass fillet in a citrus fruit sauce, with green beans and steamed potatoes

Sorbetto di cedro e menta

Ceddar and mint sorbet

Filetto di angus in crosta e salsa Madera con verdure grigliate

Angus fillet in Madera sauce and grilled vegetables

Delizie del palato al buffet

Delights from the buffet

Gran varietà con pasticceria di nostra produzione e trionfi di frutta

Variety of home-made pastries and fruit

Torta nuziale

Wedding cake

Caffè e frivolezze

Coffee and petit fours