

Wedding

Wedding I

Aperitivo:

Prosecco

Analcolico

Acqua Minerale

Selezione di canapès

Involantino di melanzane calabrese con calamaretto e pesto al basilico



Flan di formaggio con prosciutto di cervo e salsa crescione



Ravioli di zucchine con fiori di zucca gamberi e burrata



Strangolapreti con ragù di agnello e gallinacci



Duetto d'orata e ricciola con salsa di conchigliacci e tortino di verdure di stagione



Torta nuziale



Euro 100,00 p.p.



Wedding 2

Aperitivo:

Prosecco, Analcolico, Acqua Minerale

Selezione di canapès

Olive all'ascolana

Mozzarelline dorate e fritte

Pizzette sfoglia

Gazpacho di ricotta con astice, pomodoro al basilico, insalata tropicale e riso venere

✂

Vol-au-vent di taleggio e ragù di coniglio

✂

Paccheri con gallinella di mare con crema di zucchine e basilico

✂

Gnocchetti sardi con verdure di stagione e ricotta affumicata

✂

Maialino da latte con tortino di patate e salsa senape

✂

Torta nuziale

✂

Euro 120,00 p.p.



Wedding 3

Aperitivo e antipasti a buffet

Prosecco, Analcolico, Acqua minerale

Selezione di canapès

Olive all'ascolana

Verdure in tempura e gamberi fritti

Pizzette sfoglia

Parigina al prosciutto e funghi

Taglieri di formaggi, salumi e mozzarella

Parigina al prosciutto e funghi

Carpaccio di carne salata con carciofi al limone e Torta rustica di ricotta

Crostino di puccetta con lardo di Colonnata

Insalata di polpo con sedano e olive di gaeta

Involtoni di pane carasau con spada affumicato e pomodorini al basilico

Flan di pecorino con salsa crescione e bottarga di muggine

Salmone marinato al pepe rosa con bliny e crostini di pane

Zuppa di cozze

Cous cous con verdure

A tavola

Ravioli di burrata e frutti di mare



Fregola tostata con verdure di stagione e parmigiano



Suprema di faraona con orzotto al rosmarino e crema di peperone



Torta nuziale



Euro 150,00 p.p.

Opzioni torte:

Torta classica a 1 piano inclusa nel prezzo

Torta a piani Euro 200,00

Torta monumentale Euro 500,00

Buffet dei dolci Euro 8,00 p.p.

Carrello liquori Euro 5,00 p.p.

(amari, grappe, limoncello, liquori base)