

Esempio 3

Welcome Drink "Sogno"
Prosecco, Aperol Spritz e Analcolici Classici

Il nostro Aperitivo è composto da portate in formato finger food
Selezione di tapas assortite con pesce e carne, bruschette alla Mediterranea,
tempura di verdure, sfogliatine e gazpacho di pomodoro



Menu

Antipasti

Sformatino di asparagi con salsa al parmigiano,
scaglie di tartufo nero e tuille croccante di mandorle

Selezione di cotto e crudo di mare :
Astice in zuppetta di crostacei, crudo di scampi e
gamberi rossi di Sicilia, tartare di tonno

Servito al tavolo

Tortelloni di storione e caviale con vellutata di sedano rapa,
crumble di alici del Cantabrico e scorzetta di limone candito
Risotto Acquerello alle erbe e fiori primaverili, sfera di caprino ed erba cipollina

Scaloppa di Cobia salsa al lemongrass, verdure al dragoncello

Sorbetto al limone e passion fruit

Controfiletto di Japan Wagyu, salsa saishikomi,
tortino di porcini e millefoglie di patate

Gran Buffet di Dolci

Pasticceria artigianale assortita,
torte al taglio, crème brûlée, panna cotta ai frutti di bosco,
soufflé al cioccolato con cuore caldo fondente, tiramisù,
gelato mantecato al mascarpone con tagliata di frutta fresca

Torta Classica degli Sposi

Caffè

Vassoio di amari e distillati della casa, limoncello