

BUFFET DEGLI APERITIVI

Angolo dei formaggi

Ricottine di bufala a porzione; ricottina mantecata su sfoglia di limone con julienne di carote; perle di bufala ai sapori di Paestum; prelibatezze sarde con goccia di uva bianca in salsa: al miele d'api, al kiwi, alla pesca; concave di scaglie di parmigiano.

Angolo classico

Pan danubi; tortino di pan brioche; mignon rustici in bellavista; vol au vent aromatizzati ai formaggi al gratin;

coriandoli di pasta sfoglia ripieni di prosciutto cotto e sous-creme; perle variegata al profumo di fiori di zucca, all'aroma di rosmarino, alle erbe di campo, ai gamberi.

Angolo del taglio

Prosciutto di Parma; pinzimonio di cinghiale maremmano

Angolo del pescatore

Fritturine in "cuppetielli" : calamarelle, merluzzetti, triglie, misto variegato.

Au beverage

Mionetto di Valdobbiadene; cocktails analcolici.

Medio gasata Gaudianello

Liscia Leggera

Bibite varie

La Cantina: *Glicine bianco di Corvo di Salaparuta*

Sciaranera rosso di Corvo di Salaparuta

Spumante

ANTIPASTO DEL GOLFO DELLE SIRENE

Salmon selvatico affumicato al nocillo, albese di pescespada marinato al pepe rosa, medaglione di piovra con julienne di carote, mazzancolle in cialda di pasta fillo su letto di rucola, tagliata di seppia nostrana con olio e limone

Millefoglie "delice"

Carnaroli brasato con astice e tozzetti di ananas al profumo di mentuccia

Dentice imperiale all'acqua pazza servito con tocchetti di patate rosolate

Insalatina bonsai di valeriana con pinoli tostati e scaglie di grana

Cupoletta del tintoretto

Buffet dei dolci

Torta nuziale