

PROPOSTA MENU'

APERITIVO:

del benvenuto

*crostini misti, frittini pastellati, pesce, carni e verdure
con Prosecco e succhi alla frutta*

a seconda delle condizioni atmosferiche proponiamo:

buffet di antipasti bolliti dell'Adriatico

in sala:

ANTIPASTI:

aragosta alla catalana, carpaccio di spada, scampo al limone

*tagliata di tonno, capa santa, gamberoni in guazzetto
calamaretti dorati con polenta*

PRIMI PIATTI:

*risotto alle vongole sgusciate e verdure di stagione
margherite alla grancevola*

SORBETTO (pausa)

SECONDI PIATTI:

*branzino e mazzancolle reali ai ferri
calamaretti scottati all'aglio e olio*

contorni dell'orto

DESSERT:

*frutta del "doge" con gelato
torta con brindisi
caffè*

BEVANDE

bibite ed acqua

Il costo è di euro 80,00 per persona

Le pietanze del menù sopra citate è possibile variarle a seconda dei Vostri gusti ed esigenze, in quanto ogni menù viene costruito e personalizzato direttamente presso la nostra sede insieme al responsabile eventi, il quale saprà consigliarVi in merito alla stagionalità nel poter inserire determinati prodotti.