

APERITIVO DI ACCOGLIENZA

Al Buffet dei drink

Bollicine

Cocktails analcolici

Vino bianco e rosso proposti in prova menù

Acqua minerale San Pellegrino e Panna

Shot Frozen dalla cucina: Campari Orange Frozen – Spritz Frozen

Sul buffet

Shot di pinzimonio con sale e olio extravergine

Tramezzino di pane di segale allo speck e brie

Sandwich al culatello, mozzarella e pomodoro

Crema di burrata pugliese con olio al basilico

Crema di carota al ginger e salmone marinato

Salmone crudo con Roquefort e germogli

Cous cous di verdure e polpo

Prosciutto di spada, zucchine e salsa all'aneto

Insalata di gamberi, ananas e salsa allo yogurt

Serviti a passaggio

Budino al Parmigiano

Mini toast al prosciutto e formaggio

Mini tranci di pizza

Mini club sandwich

Harry's Bar

Fritti di pesce e vegetali

Ciuffi di calamaro

Olive panate

Salvia panata

Mondeghili

Acras di gamberi

Verdure in tempura



ANTIPASTI AL BUFFET

L'ISOLA DEL PESCE

Tonno affumicato in salsa al limone verde
Spada la sale affumicato e olio extravergine
Spada all'arancia
Salmone marinato alle erbe
Insalata di polpo e patate
Insalata di mare

I nostri crudi

Tonno crudo al guacamole
Sushi alla mediterranea
Branzino in tartare alla cipollina
Carpaccio di spigola alle scorzette di limone
Tartare di spada al balsamico

Nelle padelle di rame i nostri pesci caldi

Oratine in panatura aromatica
Gamberi alle erbe
Zuppetta di cozze e vongole
Mantecato di baccalà
Guazzo di calamari con polenta bianca

L'ISOLA DELLA TRADIZIONE

Prosciutto di S Daniele
Culatello di Zibello
Coppa piacentina
Salame felino
Salame bergamasco
Lardo agli aromi
Pancetta steccata bergamasca
Bresaola valtellinese

Sul tagliere

Strachitunt
Formaggella della Val di Scalve
Branzi
Formai de mut
Roccolo
Taleggio d'alpe
Gorgonzola naturale
Parmigiano
Selezione di caprini agli aromi
Formaggio di fossa
Mozzarelle dop, trecce di latte e la burrata pugliese

...il tutto viene accompagnato dalle focacce, grissini rustici,
marmellate di arancia amara e di cipolla rossa , confetture e miele di montagna



SERVITI AL TAVOLO

LE PORTATE SERVITE VERRANO DEFINITE IN SEDE DI PROVA MENU QUANDO IL NOSTRO CHEF VI PROPORRÀ
UNA PICCOLA SERIE DI PIATTI STAGIONALI SEMPRE ALLINEATI CON LA QUALITÀ DEL NOSTRO LOCALE

- **NR. 2 PRIMI PIATTI**
- **NR. 1 SECONDO PIATTO DI PESCE**
- **NR. 1 SECONDO PIATTO DI CARNE**

TAGLIO DELLA TORTA NUZIALE

.....a vostra scelta tra le nostre proposte di alta pasticceria

BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Shottini alle creme e alla frutta in trasparenza

Bavarese al passion fruit
Cioccolato nero in mousse
Piccoli tiramisù
Mousse di cioccolato bianco e rabarbaro
Panna cotta al pistacchio
Crème brûlée
Cre moso al gianduja
Zabaione freddo al Moscato di Scanzo
Mousse ai lamponi
Mousse ai mirtilli
Mousse all'albicocca

Frutta di stagione affettata in vetro
Piccola pasticceria mignon
Piccole tortine assortite

Caffè espresso

Possibilità di OPEN BAR con liquori, distillati, bibite, cocktails, long drinks, pestati.....

**DURANTE LA PROVA MENU VI AIUTEREMO A SCEGLIERE ANCHE I VINI IN
ABBINAMENTO AL VOSTRO MENU**

