

# LO CHEF CONSIGLIA:

PER IL MENU' MATRIMONIO (pesce)

APERITIVO E COCKTAIL DI BENVENUTO IN GIARDINO

BUFFET A BORDO PISCINA

(salmone in bellavista, insalata di mare, pannocchia al limone, mousse di baccalà, galantina di polpo, calamaro farcito, tagliata di tonno, pesce spada in salsa verde, gratinati di cannolicchi e capesante, cozze e vongole in guazzetto, trionfo di crudo con ostriche, cannelli e cozze )

Risotto cremolato con branzino e radicchio

Tagliolini con astice, scampi e pachino

Frittura mista con verdure in tempura

Trancio di rombo in crosta alle erbe aromatiche

Torta nuziale

Buffet di pasticceria mignon e frutta di stagione

Caffè e digestivo

Vini:

Passerina di Offida

Prosecco di Valdobbiadene

Brut e Moscato d'Asti