

MENU' BASIC

ENTREÈ DI BENVENUTO DELLO CHEF

Cocktail Alcolico e Analcolico con Stuzzicheria dello Chef.

ANTIPASTI

- Polpo Crunch, Soffice di patate alla menta e Maionese di soia
- Cannolo di Pane con Baccalà Mantecato e Pistacchio
- Flan ai Funghi con fonduta di Taleggio e Guancialetto Croccante
- Crocchetta Pulled Pork in Salsa Agrodolce
- Moscardino in Umido, taggiasche, capperi di Pantelleria

PRIMO PIATTO

- Calamarata **TRICOLORE**, Crema di Melanzane, Datterino Rosso Confit, Crema di Burrata e Salsa Verde.

SECONDO PIATTO

- Arrosto di Manzo con Patate al Forno

BEVANDE ANALCOLICHE INCLUSE

VINO TENUTA IUZZOLINI CIRÒ CLASSICO BIANCO | ROSATO | ROSSO

AMARI GRAPPE E CAFFÈ INCLUSI

COSTO PER PERSONA

50 EURO

*Le scelte delle portate devono essere comunicate entro la conferma dell'evento.
Intolleranze, Allergie,

Menù Bimbi e numero di invitati dovranno essere comunicato entro i 5 gg prima dell'evento.

Accanto del 30% al momento della conferma.

MENU' SPECIAL FISH

ENTREÈ DI BENVENUTO DELLO CHEF

Cocktail Alcolico e Analcolico con Stuzzicheria dello Chef.

ANTIPASTI

- Sfera di Polpo e Patate con Riduzione al Balsamico.
- Gambero in salsa cocktail, Insalata Riccia e kataifi.
- Flan ai Funghi, Crema di Patate al Timo e Seppia CBT.
- Carpaccio di Salmone Senape Miele e Aneto.
- Bignè Ripieno con Baccalà Mantecato.
- Sandwich di Tonno con cipolla di Tropea all'agro e misticanza.

PRIMO PIATTO

- Calamarata Datterino Giallo, Tonno Fresco, Stracciatella e Pane Croccante
- Riso Sibari con Crema ai Crostacei con Polveri Delicate.

SECONDO PIATTO

- Ombrina scottata con Crema di Cozze e vongole e Pane Nero
Insalata di Finocchi, Misticanza con Arancia e Noci.

BEVANDE ANALCOLICHE INCLUSE

VINO TENUTA IUZZOLINI CIRÒ CLASSICO BIANCO | ROSATO | ROSSO

AMARI GRAPPE E CAFFE' INCLUSI

COSTO PER PERSONA

55 EURO

*Le scelte delle portate devono essere comunicate entro la conferma dell'evento.
Intolleranze, Allergie,

Menù Bimbi enunero di invitati dovranno essere comunicato entro i 5 gg prima dell'evento.

Acconto del 30% al momento della conferma.



MENU' EXCLUSIVE

ENTREÈ DI BENVENUTO DELLO CHEF

Cocktail Alcolico e Analcolico con Stuzzicheria dello Chef.

CRUDITÀ DI MARE MISTO ALL'IMPERIALE

(Crudo misto di Gambero Rosso, Scampi dell'Adriatico, Ostrica Gillardeau)

ANTIPASTI

- Polpo scottato alla teriaky, con pure Tartufato
- Tacos con Tartare di Gambero Rosso al Passion Fruit
- Cubo di tonno, melanzana affumicata e salsa Ponsu.
- Calamaro Gratinato Crema ai Peperoni all'Agro e sale Maldon..
- Crocchetta di mare Sesamo e Papavero.

PRIMO PIATTO

- Tagliolino Nero, Gambero Rosso, Capasanta e olio al Prezzemolo.
- Agnolotto all' Astice

SECONDO PIATTO

- Ricciola scottata salsa alla Puttanesca e Polvere d'olive.
Insalata di Finocchi, Misticanza con Arancia e Noci.

BEVANDE ANALCOLICHE INCLUSE

VINO TENUTA IUZZOLINI MADREGOCCIA | LUMARE

AMARI GRAPPE E CAFFE' INCLUSI

COSTO PER PERSONA

75,00

*Le scelte delle portate devono essere comunicate entro la conferma dell'evento.
Intolleranze, Allergie,

Menù Bimbi e numero di invitati dovranno essere comunicato entro i 5 gg prima dell'evento.

Acconto del 30% al momento della conferma.

ALTRE SCELTE:

ANTIPASTI

- Polpo scottato alla Teriaky con patate,
- Seppie funghi misticanza e grana a scaglie,
- Rostie di patate con Tartar di manzo/crema Tartufata,
- Flan di zuccina Pomodoro e Guanciale,
- Tortino di patate
- carpaccio di Pesce spada in salsa citronette.
- Carpaccio di manzo con soffice di ricotta
- Fior di Zucca Pastellato Acciughe/Prosciutto,Crocchetta di Mare.
- Crudo di parma e Bufala,
- Calamaretti Peperoni e Pomodoro,
- Nuggets di Vitello in salsa BBQ.

PRIMI

- Chicche di patate con Gamberi e Zucchine,
- Ziti Pesto di Noci e Speck,
- Amatriciana di Polpo,
- Risotto Porcini e Salsiccia Luganega.
- Mezzamanica alla Gricia Tartufata,
- Ravioli Speck e melanzane/Burro timo e limone,
- Pacchero alla Genovese,
- Foglia con Ragù di mare
- Pacchero rigato Ragù di Cernia
- Gnocchetto Rapa rossa, gorgonzola e nocciola.
- Calamarata pesce Spada e Melanzane.

SECONDI

- Roastbeef di Manzo con patate al forno
- Pancia di Maialino Miele e Noci e Carote Croccanti.
- Arista di Maiale con Demiglance/riduzione di vino con patate noisette.
- Branzino scottato con crema di patate allo zafferano.
- Cernia al forno con crumble di pane in guazzetto di mare.
- Frittura mista calamari e gamberi
- Branzino in crosta di Patate
- Ombrina scottata con crema di peperoni
- Baccalà crema di ceci e porro chips.
- Ricciola con Sedano Rapa.
- salmone scottato con crema di piselli.
- Tataki di Tonno con cipolla in agrodolce
- spada ai ferri con crema di caponata
- Ricciola crema di tarallo e pomodoro confit

Vassoio Frutta 25,00 euro cadauno

Dessert Finger food 1,80 euro cadauno

(ganache cioccolato e caramello, cheesecake ai frutti rossi, tiramisù,