

MENÙ GRAN BUFFET

GLI APERITIVI

*La focaccia con marmellata di fichi e speck
Il crostino di pane ai semi con caprino e salmone
I fragoloni con mascarpone e aceto balsamico
Le mandorle salate*

IL GRAN BUFFET

La limonaia e i pesci

*Il salmone ed il tonno affumicati
Il carpaccio di polipo con zeste di limoni e I capperi di Salina
L'insalata di crostacei e La frutta esotica con vinaigrette ai lamponi
I tocchetti di seppia con broccoletti*

Dall'affettatrice, i fichi, il pepe e il mirto

*Prosciutto di Parma e I tocchi di melone allo stecco
Il cubettone di ananas e speck
La focaccia bianca e I grissini*

I grandi arrosti, il rosmarino, il lauro e la salvia

*Il maialino croccante con salsa di mele e cannella
Il cosciotto di vitellino lardellato con
le patate al timo e i fagiolini al vapore
Il capretto farcito con le erbe di campo con
i carciofi stufati con la mentuccia romana
Le cruditées con il sale a scaglie Hale Mon*

I formaggi, il fieno, la paglia, le foglie di noce

*Le mozzarelle dal vivo
Il treccione di bufala
Il pecorino toscano
L'assortimento di pane e grissini*

A TAVOLA

Le trofie con i gamberi e il pesto di mandorle

Il tortino di parmigiano con vellutata di asparagi

IL SONTUOSO BUFFET DI DOLCI

LA TORTA NUZIALE
