

MENU' DI PESCE € 80,00

APERITIVO ALL'ARRIVO DEGLI OSPITI

VINO PROSECCO D.O.C., COCKTAIL DI FRUTTA , PICCOLI ASSAGGI DI SFOGLIATINE E PANI
(SFOGLIATINE & BRIOCHES – MINI TRAMEZZINI DI MARE – CROCCATE DI MAIS CON ALICI)

ANTIPASTO A BUFFET : CICCHETTI DI MARE

MAZZANCOLLE CON GUANCIALE "scottate al forno"
INSALATA DI POLIPO PATATE E OLIVE TAGGIASCHE
CANNOCCHIE AL VAPORE "OLIO E SALE" (secondo reperibilità)
TAGLIATA DI SEPPIE E PISTACCHIO
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON FOCACCIA E BUFALA D.O.P.,
TONNO SCOTTATO CON GERMOGLI DI PEPE
CAPESANTE IN GUAZZETTO DI POMODORINI
VONGOLE E COZZE CON IL SUO BRODETTO (CUCINATE A VISTA – **SHOOW COOKING**)
BATTUTA DI SALMONE CON BURRO SALATO
CREMA DI ZUCCA CON CANESTRELLI
POLENTINA MORBIDA DI MAIS BIANCOPERLA CON MOSCARDINI SOFFOCATI
SARDE IN SAOR "del nostro mar "
UOVA DI SEPIA CON CARPACCIO DI SEDANO
PINZIMONIO CRUDITE' DELL'ORTO

frittino dell'adriatico SERVITO IN CONO DI BAMBU'

PRIMI PIATTI SERVITI AL TAVOLO

TORTELLO RIPIENO DI POLPA DI ORATA CON BURRO DI CROSTACEI
RISOTTO "bio puro" con ASPARAGI , MAZZANCOLLE E GUANCIALE

SECONDO AL TAVOLO

TRANCIO / FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON PATATE E POMODORINI
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURA ABBINATI A BIRRA
ARTIGIANALE (1 BICCHIERE 100 CC.)

SORBETTO DI FRUTTA MANTECATA

TORTA DI NOZZE (**EXTRA CONTO**)

CAFFE'

**BANCHETTO DEI LIQUORI E DISTILLATI : UN ANGOLO DEDICATO AGLI OSPITI , SELF SERVICE ,
CON AMARI E LIQUORI (LIMONCINO E LIQUIRIZIA) , GRAPPA .**

CANTINA : Prosecco d.o.c. , Rosso e Bianco Fermi, Rosso Frizzante - SELEZIONE VILLA FERRI