

MENU 1

BENVENUTO

- Salatini home made ai gusti vari
- Bocconcini di mozzarella fiordilatte e pomodoro pachino
- Piccoli arancini di riso alla palermitana
- Fantasia di tartine miste

ANTIPASTO (servito al tavolo)

- Rosette di crudo di parma con perle di melone
- Insalata di polipo e pesto leggero di pistacchi
- Roast beef rucola e grana con citronette al miele

PRIMI PIATTI (servito al tavolo)

- Ravioli ricotta & spinaci con salsa ai pomodori zatterini speck & radicchio
- Riso venere nero con mandorle e spada affumicato ai profumi della Sicilia

SECONDO PIATTO (servito al tavolo)

- Arrosto di vitellino glassato al forno con macedonia di verdure fresche
- Insalate miste

- Macedonia di frutta fresca con gelato di Alberto Marchetti

Il tutto servito dal nostro personale in servizio a noleggio di ceramiche professionali e bicchieri in vetro. Torta nuziale e pasticceria a carico del cliente come da accordi.

Totale escluso spese di nolo attrezzatura e personale a Voi riservato € a persona+iva