

MENÙ TENDENZA

APERITIVO A ISOLE

ISOLA DEL PANETTIERE

Filone casereccio, grissini artigianali e pane Carasau

Bocconcini di pane aromatizzati

Pizza gourmet con fior di latte, lardo e marmellata di cipolle

Pizza gourmet con salmone affumicato e squaquerone

Torte salate, fantasia di sfoglie, focaccia farcita e mini hamburger

ISOLA DEI FORMAGGI

Forma di Grana in bellavista, tagliere di formaggi con marmellate

Squaquerone con crostoni rustici

Gorgonzola in bellavista con noci e miele

ISOLA DEI FRITTI

Pesciolino fritto, gamberetti fritti, verdure pastellate e

olive all'ascolana

ISOLA DEI SALUMI

Crostoni di lardo di Colonnata, salame al taglio, culaccia di Parma,
speck tirolese e coppa piacentina

ISOLA DEL PESCE

Crostone rustico con salmone affumicato, marlyn marinato

Insalata di riso nero di Venere con dadolata di pesce spada

Gazpacho di pomodoro con tataki di tonno al sesamo

Cocktail di code di gambero in sala rosa

DRINK

Cocktail alla frutta, spumante di nostra selezione e acqua

ANTIPASTI SERVITI AL TAVOLO

Insalata di gamberi, seppie e melone

Ventaglio di prosciutto di daino, burro ai fichi e verdure marinate

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini e croccante di parmigiano

Tortello capesante e gamberi con vellutata di pomodoro e
fior di latte

SECONDI PIATTI

Trancio di branzino in guazzetto con patate, capperi, olive e
briciole di pomodoro secco

Sorbetto al limone

Filetto di manzo mignon con salsa al pepe verde e cupola di mais
di Storo aromatizzata al rosmarino

TORTA NUZIALE

Carpaccio di ananas all'anice stellato

Caffè

DALLA NOSTRA CANTINA:

Vino bianco di nostra selezione

Vino rosso di nostra selezione

Spumante e Moscato di nostra selezione

89€