

Gran buffet di aperitivi e antipasti

*Prosecco di Valdobbiadene ,Bellini, Mimosa ,
Coktail alla frutta , Vino mosso ,Dadi di frutta ,Finger food*

Salumi e formaggi

*Treccia pugliese ,CilieGINE, Giuncate
Ricottine con frutta di stagione e frutta secca
Formaggi dop selezionati da varie regioni italiane
con abbinamenti miele e confetture
Prosciutto San Daniele alla morsa
Salumi aquilani e teramani tagliati a mano
Prosciuttini di maiale affumicato alle spezie
con rucola parmigiano e aceto balsamico
Vitel tonnè Fesa di tacchino arrostito con julienne di verdure
Tagliata di vitella rucola e parmigiano*

Angolo dei fritti

*Fiori di zucca farciti, Calzoncelli misti
Arancini mediterranei ,Chele di granchio ,
Ricci di bianchetti, Olive ascolane ,Frittura di paranza ,
Fantasia di verdure Polpette di melanzane
Crocchette con scamorza affumicata Mousse di formaggi e prosciutto
Mousse di tonno e pomodoro Verdure pastellate
Insalata di farro con mirepois di verdure Insalata russa
Verdure all'olio e spezie*

Isola del mare

*Scampi alla catalana ,
Cozze Panocchie Cannolicchi e Seppie graten
Capriccio di mare , Salmone in bellavista
Girandola di polipo allo zenzero, Cernia al cartoccio
Filetti di alici marinate Naturè di ostirche
Astici in bellavista
Baccalà prezzemolato con patate al vapore
Salmone in crosta di sale
Salmone al vapore e patate allo zafferano con salsa verde
Moscardini con patate e peperoni
Carpaccio di tonno Carpaccio di polipo
Paella valenziana Zuppa di ceci e gamberetti
Ravioli di pesce*

Gazebo barbecue cotture alla brace

*Gamberoni scottadito, Spiedini di mare,
Soutè di cozze e vongole, Maialino allo spiedo, Salsicette
Pesce spada alla griglia in salsa di agrumi*