

Wedding MENU

ANTIPASTI

*Fiori di zucca con cuore di ricotta canestrata e mazzancolle
su crema di raveggiolo e gradazione di zucchine*

*Sottile di ricciola su mattonella bollente di sale grosso di
Cervia con germogli bio e olio all'essenza di agrumi*

PRIMI

*Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con astice e
pomodorini datterino al profumo di basilico*

*Cappellaccio con tartare di spigola e zenzero
saltati con acqua al profumo di mare*

SECONDI

*Scottata di rana pescatrice marinata ai tre pepi su
foglioline di spinaci scottati al wok*

Conchiglia Saint Jacques e gambero rosso di San Remo

DESSERT

Sorbetto ai frutti della passione e Champagne

Torta Nuziale

Sposa & Sposo