

# MENU

## BANCHETTISTICA N.1

---

### **ANTIPASTO**

Baccalà croccante su emulsione di zucca.

### **PRIMO**

Bigoli con intingolo di pesce e profumo di basilico

### **SECONDO**

Filetto di orata al rosmarino gratinata  
con filè di verdure.

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino incluso: Prosecco DOC  
Acqua e Caffè inclusi  
**65€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna

# MENU

## BANCHETTISTICA N.2

---

### **ANTIPASTI**

Capesante in spiedo di lardo di Colonnata su crema di zucca e amaretti.

Gamberoni d'oceano scottati su soufflè di radicchio e crema di formaggio caprino.

### **PRIMO**

Risottino Carnaroli con ragù di crostacei e polvere di arancio.

### **SECONDO**

Filetto di ombrina alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive e patate e il suo hamburger.

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino incluso: Prosecco DOC

Acqua e Caffè inclusi

**72€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna

# MENU

## BANCHETTISTICA N.3

---

### **ANTIPASTI**

Astice con verdure alla Catalana.

Polipo alla brace con crema di ceci e passion fruit.

### **PRIMO**

Pacchero di Alcantara con calamaretto cacciarolo e olio aromatico alle erbe

### **SECONDO**

Filetto di Branzino con briciole di patate e Scampo ripieno alla brace.

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino incluso: Prosecco DOC

Acqua e Caffè inclusi

**80€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna

# MENU

## BANCHETTISTICA N.4

---

### **ANTIPASTI**

Medaglione di astice con ricotta su  
crema di zucca e amaretti.

Filetto di Orata cotto a bassa temperatura con  
maionese di rapa rossa e filè di radicchio

### **PRIMO**

Spaghetti con intingolo di pesce

### **SECONDO**

Scaloppa di Rombo al rosmarino su  
lamella di verdure di orto.

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino escluso  
Acqua e Caffè inclusi  
**75€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna

# MENU

## BANCHETTISTICA N.5

---

### **ANTIPASTI**

Rollè di Orata con chutney di carote viola.

Gransoporro all'olio di frantoio.

Capasanta su crema di Zafferano e tartufo nero.

### **PRIMO**

Risotto ostriche e Champagne

### **SECONDO**

Composizione di crostacei: Scampo, Gambero Astice, spiedino di Mazzancolla, verdure in tempura

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino escluso  
Acqua e Caffè inclusi  
**100€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna

# MENU

## BANCHETTISTICA N.6

---

### **ANTIPASTI**

Tartare di Tonno con salsa yogurt.

Polipo alla brace con zucca marinata, olive e capperi.

Capesante alla carbonara.

### **PRIMO**

Risotto al radicchio di Treviso e canoce.

### **SECONDO**

Trancio di Sarni impanato con ananas marinato.

### **DOLCE**

Dolce monoporzione o torta cerimoniale.

Vino escluso  
Acqua e Caffè inclusi  
**90€ a persona**

L'aggiunta di un'alzata di crudo €85 ognuna