

Aperitivo in giardino

Nigiri con alici marinate e filettini di peperone,

Bicchierini con baccalà,

Bruschette alla bottarga di tonno,

Filettini di sarde in saor sul crostino,

Piccoli fritti di pesci e verdure,

Gazpacho con mozzarella di bufala e basilico,

Prosciutto di Parma,

Selezione di formaggi con frutta.

A tavola

Insalata di canocchie e seppie con fiori di zucca

Cappasanta scottata con porcini e tartufo di primavera

Risotto con frutti di mare

Gnocchetti di patate e zucca con scampi e asparagi

Ricciola scottata sulla brace alla catalana

Sorbetto di fragola e lime

Torta degli Sposi

Vini

Prosecco di Valdobbiadene docg “Col San Giacomo”

Vernaccia di San Gimignano bio “Cappella S. Andrea”

Moscato naturale d’Asti “Braidà”

Caffè selezione Laboratorio Giamaica

Open Bar con bevande, cocktail e stuzzichini