



Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Mimosa, Bellini
Virgin Mojito
Succhi di Arancia, Ananas e Ace in caraffa
Coca Cola
Acqua naturale e gassata

### SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Delicatezze in sfoglia

Sfiziosità dello Chef in Finger Food & Mini Panzerotti





#### MENU TERRA

ANTIPASTO IMPIATTATO
Prosciutto Crudo Stagionato
Salamino di Cinta Senese
Soppressa piccante calabra d.o.p.
Lonzino Stagionato Artigianale legato a mano
Mortadella Bologna IGP
Mozzarella di bufala campana
Caciottine

#### PRIMI

Pacchero rigato con ragù bianco di scottona al profumo di bosco Cappellaccio di carne con crudo di pomodoro, pesto di basilico e velo di burrata

SECONDO E CONTORNO
Guancetta di Manzo brasata al vino rosso e ginepro
con caponatina di verdure

Composta di frutta fresca

\*le portate principali possono essere variate







#### MENU MARE

#### ANTIPASTO IMPIATTATO

Insalata di Fagioli Cannellini, Gamberi e Calamari Insalata di Polpo con pomodoro pachino Carpaccio di Salmone agli Agrumi

#### PRIMI

Ravioli alla cernia con pomodorino pachino, zucchine romane e mazzancolle Pacchero rigato con zucchine julienne, battuto di branzino, bottarga e lime

#### SECONDO E CONTORNO

Trancio di salmone in spuma di patate viola e caponatina di verdure

Composta di frutta fresca

\*le portate principali possono essere variate

\*MenùMare + €5 í.e. a persona



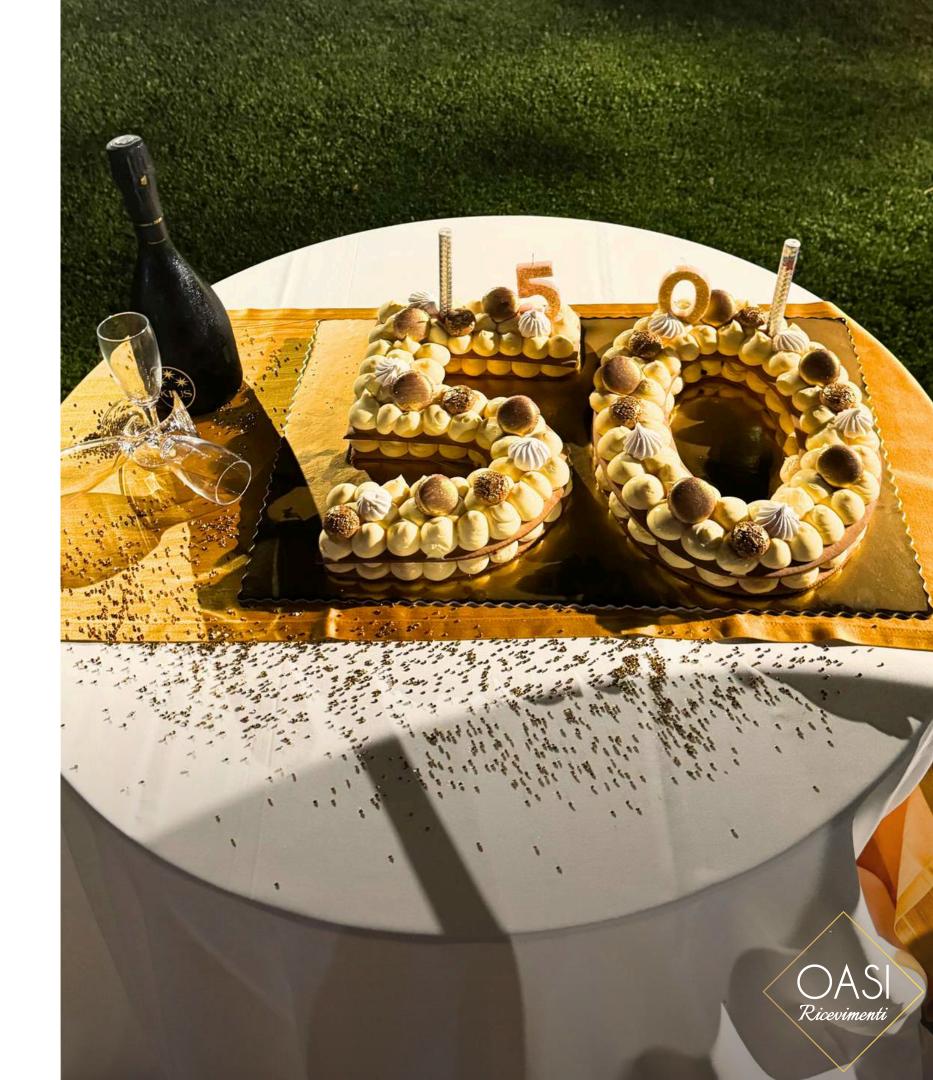


## Torta

Cream tart, Míllefoglie, Mímosa, Profitterol

Bollicine per il brindisi finale

ANGOLO CAFFè & AMARI



# Nuse en puace Personalizzate























## Serviziextra





Fontane luminose n 2 €100,00 i.e. n 4 €150,00 i.e.



Fontana di cioccolato con frutta fino a 50 ospiti €250,00 i.e. (pax extra €5,00 i.e.)



Servizio fotografico € 200,00 i.e. Servizio Video €250,00 i.e.



Caricature live a partire da €350,00 i.e.



Torta a piani con decorazione personalizzata € 100,00 i.e.



buffet di dolci € 5,00 i.e. per persona