



Menu #UNO Eventi Speciali

Amuse bouche e bollicine
il nostro benvenuto

Salmone affumicato con insalata di melone e misticanza

Calamarata con asparagi e vongole

Stinchetto di maialino laccato con torta di patate

Torta dell'evento
oppure

Tortino morbido all'ananas con crema alla menta e gelato al cioccolato

Caffè

Vino e acqua inclusi

60 €



Menu #DUE Eventi Speciali

Amuse bouche e bollicine
il nostro benvenuto

Orzotto con ciuffetti di calamaro alla vernaccia e olive taggiasche

Caserecce di grano khorasan con ragout di spigola e capperi

Pesce stocco alla Riggiana

Torta dell'evento
oppure

Zuppetta di fragole e lamponi con gelato al mango e croccante

Caffè
Vino e acqua inclusi

60 €



Menu #3 Eventi Speciali

Amuse bouche e bollicine
il nostro benvenuto

Culaccia di Felino con focaccia di patate, rosmarino e burrata

Riso del Castello selezione “Molino Molaschi” con punte d’asparagi e casera

Cosciotto di maialino con patate fritte e salsa bbq

Torta dell’evento

Oppure

Zuppetta di yogurt e cioccolato bianco con frutti rossi

Caffè

Vino e acqua inclusi

65 €



Menu #4 Eventi Speciali

Amuse bouche e bollicine
il nostro benvenuto

Insalata di mazzancolle, asparagi e datterini

Paccheri di Gragnano con pecorino Cibaria, taccole e gocce di peperoncino dolce

Tagliata di tonno al punto rosso con fagiolini al latte di cocco

Torta dell'evento

Oppure

Parfait al Baileys con uvetta, pinoli, insalata di fragole e menta

Caffè

Vino e acqua inclusi

70 €