

Sposi



Vini.



"Bianco D.O.P."

"Rosso D.O.P."

Spumante

Sibite

Acqua

Caffè

Open Bar

Menu

Aperitivo

Alcolico ed analcolico

guarnito:

*Tocchetti di crudo-Grana-Mortadella-Verdura
pastellata-Olive ascolane-Mozzarelline impanate-*

Sastoncini di pollo-Dolpette di melanzane-

Arancini -Rustici vari-Sfogliatine - Panzerottini-

Pizzette

* * *

Antipasti.

Freddo:

Prosciutto crudo con ananas e ciliegine di bufala

Caldo:

*Carpaccio di spada e gamberi rucola e scaglie di
grana*

Involtino di salmone fumè in salsa di noci

* * *

Primi.

Maltagliati con crema di crostacei e anelli di calamari

* * *

Ravioloni con ricotta e spinaci in salsa aurora

* * *

Secondi.

*Pesce spada primavera con timbaletto di fagiolini verdi in
agrodolce*

* * *

Sorbetto vari gusti

* * *

Girello al forno in salsa bruna con patate novelle

* * *

Composta di frutta di stagione

* * *

Torta Nuziale