

# Menù Diamante

## **IL GRAN BUFFET DEGLI APERITIVI**

*Aperitivo di Benvenuto con Succhi Di Frutta, Prosecco, Cocktail di Frutta, Analcolici, Aperitivi della Casa, Patatine, Snack Salati, Olive, Rustici Assortiti, Vol Au Vent, Olive All'ascolana, Crocchette di Patate, La Frittura Vegetale, Torte Rustiche, Scaglie di parmigiano, Il Prosciutto Affettato Alla Morsa, Le mozzarelle di bufala, Le scaglie di Parmigiano Reggiano, Ricotta di pecora con mostarde di frutta, Il Salmone Norvegese A Baffe, L'insalata di Calamari al Cedro, Piccoli cocktail di gamberi, Il Carpaccio di Polpo con Sedano all'emulsione di olio e limone, Occhi di canna fritti dorati, La Focaccia Genovese*

\* \* \*

## **A TAVOLA**

*Scegliete i Vostri Primi Piatti tra quelli elencati (Due Primi)*

*Risotto alla Pescatora, Risotto con limone e mazzancolle  
Risotto con Gamberi e Porcini, Calamarata con sugo di calamari e pecorino, Ravioli al Branzino e Profumo di Bottarga  
Ravioli con Carciofi e Pagello al Pomodorino  
Tagliatelle con Mazzancolle, zucchine e pomodorini  
Tonnarelli al ragù di Cernia e Filetti di Pomodoro  
Crespelle al Nasello con la sua Vellutata*

\* \* \*

## **SCEGLIETE IL VOSTRO SECONDO PIATTO**

*tra quelli elencati (2 secondi, 1 pesce, 1 carne)*

*Spigola In Crosta di Patate con Spinaci, Pinoli e Olive  
Scaloppa di Cernia in sfoglia di zucchine, cuori di cavolfiori, uvetta e mandorle, Orata Alla Vernaccia con fagiolini al profumo di pomodoro di collina*

\* \* \*

*Sorbetto al limone*

\* \* \*

*Il Cosciotto di Vitello in Crosta di Pane con Contorni di Stagione e Salsa al Vino Bianco; Il Maialino Arrostito al Mirto con Patate Arrosto e Purea di Mele; La Sella di Vitello con Flan di Carote, Spinaci,*

\* \* \*

## **IL GRAN BUFFET DEI DOLCI CON:**

*Tiramisù, Tortino al Cioccolato, Panna Cotta, Semifreddi Assortiti, Mousse di Frutta, Creme Brulé Caramellata, La Pasticceria Mignon, Torta di pinoli, torta al limone, Crostata di frutta, Pasticceria mignon, Il Trionfo di Frutta Fresca, La Torta Nuziale, Il Caffè*

## **L'ANGOLO DEI DISTILLATI**

\* \* \*

**Euro 115,00 Per Persona**

*Il prezzo del menù comprende: I Vini Selezionati dal Sommelier, Lo Spumante, L' Addobbo Floreale (Centrotavola) La Stampa dei Menù, Il Tableau Helio Cabala L'Iva al 10% inclusa*