

Wedding by Mancino

Aperitivo a buffet

Tacos di mais con gamberi bianchi, misticanza, menta e maionese agli agrumi

Tapioca croccante, sgombro marinato a riduzione di aperol soda

Acciuga ripiena di ricotta ed erbe servita con salsa al basilico e pomodoro candito

Polentina croccante, baccalà mantecato e limone confit

Calamaretto nostrale ripieno di ricotta e mozzarella, panure di pomodoro e melanzana affumicata

Ostriche, bergamotto e schiuma di pepe

Finto pomodoro pachino, friabile alle noci, pecorino e pera alla senape



Cena

Piccola entrè a cura dello Chef

*Triglia di scoglio avvolta nel pane toscano, variazione di zucchine,
mozzarella all'acciuga e pomodori canditi*

OPPURE

Gamberi rossi, salsa gazpacho, panzanella di verdure e stracciatella di bufala

*Calamarata di Gragnano cotta sotto vetro servita con frutti di mare,
crostacei, asparagi e limone*

OPPURE

*Paccheri alla neirano di mare
(zucchine, calamaretti, pescatrice e basilico)*



Pescato del giorno, variazione di zucchine, gamberi e limone

OPPURE

Pescato del giorno con patate, carciofi, tartufo e calamaretti



Pre -dessert a cura dello Chef

*Torta Nuziale
&
Buffet dolci
a cura dello Chef*

