



WEDDING BARBECUE

# MENU LIGHT BARBECUE

LA CREATIVITÀ IN GRIGLIA IN VERSIONE INFORMALE

## Antipasti

ONION MEATBALLS

CON FUNGHI CHIODINI MARINATI ALL SOIA

CHICKEN WINGS AL CURACAO E VANIGLIA

CON ERBE AROMATICHE, SEMI DI SESAMO TOSTATI E ALABAMA WHITE SAUCE

MINI PULLED PORK SANDWICH

AL ROSMARINO E AI POMODORI SECCHI

DEVIL EGGS AL PESTO E NOCCIOLE

AFFUMICATE AL LEGNO DI BETULLA

MAZZANCOLLE AL LIME SU CREMA ROMESCO

AL PEPERONE DOLCE BRUCIATO, CAPRINO E MANDORLE

SLIDERS MEDITERRANEI

MINIBURGER CON POMODORINI DORATI NEL BALSAMICO E CREMA DI BURRATA E BASILICO

ANGOLO DELLE COMPOSTE BRUCIATE

PANI MULTICEREALI, DI GRANO DURO E DI MAIS BUSCATI E SERVITI CON 3  
COMPOSTE DI VERDURE COTTE NELLA CENERE O GRIGLIATE

## Primo Piatto

LINGUINE CLAM CHOWDER

DI PASTA FRESCA SALTATE NEL WOK IN GHISA CON SCAGLIE DI PATATA,  
VONGOLE, GRANCHIO E BACON

## Secondo Piatto

PORCHETTA AFFUMICATA

AL LEGNO DI MELO CON COTENNA CROCCANTE

COLESLAW GOURMET  
ALLA MELA VERDE E CALVADOS

## **Dessert**

ANANAS ALLA MENTA E SAMBUCO  
AL GIRARROSTO E SERVITO AL COLTELLO

## **Beverage**

PROSECCO DOC, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG, ACQUA,  
COCA COLA

## **Caffetteria**

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI