



WEDDING BARBECUE

MENU SAINT TROPEZ

PESCE IN GRIGLIA TRA FASCINO ED INNOVAZIONE

Aperitivo di Benvenuto

PROSECCO

VALDOBBIADENE DOCG

ACQUA

NATURALE E GASSATA

COCKTAIL SMOKYR

SPARKLING CON ESTRATTO DI LAMPONE AFFUMICATO A FREDDO

SIMPLE PINK

COCKTAIL ANALCOLICO AGLI AGRUMI GRIGLIATI E MIELE

Buffet Antipasti

TONNO TATAKI

IN Crosta di semi di papavero tostati e salsa ponzu ai capperi

CUBI DI SALMONE CANDITO

GLASSATI ALLO SCIROPPO D'ACERO SU CROSTINO DI PANE NERO E ANETO

CANESTRELLI PIASTRATI

SU CREMA DI CANNELLINI E PEPE DI TIMUR

ANGOLO DEI FORMAGGI AFFUMICATI A FREDDO

CACIOTTA DI URBINO, MONTASIO E PIAVE MEZZANO AFFUMICATI AL FAGGIO

GAMBERI ALLA CARAIBICA (ISOLA)

SPIEDINI DI GAMBERI MARINATI AL RUM E PEPE ROSA E AVVOLTI IN
CROCCANTE GUSCIO DI TORTILLA

SLIDERS DI PULLED SALMON

CON FISHERMAN'S SAUCE ALLA PANNA, ANETO E DELICATAMENTE SENAPATA

CLUB BITES

MINI CESTINI DI TORTILLA, GAMBERO GRIGLIATO CON UOVO DI QUAGLIA
AFFUMICATO E MAYO ALLA PAPRIKA

POLPO ALLA GALLEGA CROCCANTE
SU CREMA DI PATATE E CIPOLLA DOLCE

MAZZANCOLLE AL LIME SU CREMA ROMESCO
AL PEPERONE DOLCE BRUCIATO, CAPRINO E MANDORLE

Primo Piatto

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

Secondo Piatto

SALMONE ALLE ALGHE NORI
AFFUMICATO SU PLACCA DI LEGNO D'ACERO CON MAYO DELICATA AL
WASABI

DADOLATA DI ASPARAGI, ZUCCHINE E SPECK
PIASTRATI CON BOTTARGA D'UOVO AFFUMICATA

Dessert

PERE AFFUMICATE AL CILIEGIO
GLASSATE ALLA CILIEGIA E BRACCHETTO

ANANAS ALLA MENTA E SAMBUCO
AL GIRARROSTO E SERVITO AL COLTELLO

Beverage

CHARDONNAY TRENTINO DOC, ACQUA, COCA COLA

Caffetteria

CAFFÈ NESPRESSO MONOESSENZA, LIQUORI