



MENU' GRAN SASSO

Angolo degli aperitivi

Flute di spumante selezionato,

*Succhi di frutta assortiti, Bellini, Mimosa, Cocktail alla frutta,
Focaccine alle verdure, Canapés con Caprino e origano,
radicchio e gamberi, Salmone e ruchetta*

Angolo del mare

*Salmone fresco marinato all'aneto su letto di gallinella e
rucola, Code di gamberi dorate profumate allo Zenzero,
Polipo allo zenzero e songino, Cofanetto di gamberetti in
salsa rosa*

Angolo rustico

*Prosciutto dolce al taglio, piccoli croissant salati,
Bruschettine al pesto di rughetta, alle melanzane, al paté alle
olive, alla toscana,
Rustici caldi,*

*Treccia di bufala e primosale con pomodorini pachino
e insalatina pollo, Forma di Grana*

Angolo dei fritti

*Fiori di zucca farciti,
Vegetali e frutta pastellata
Focaccine calde
Olive ascolane, mozzarelline*

Primi

*Risotto al radicchio Trevigiano,
gamberi imperiali e scamorza
Tonnarelli speck funghi porcini e pachino

Secondi di carne

*Filetto di maialino in crosta di Melanzane e Rollatine di
vitello farcito
Patatine nocciola

Insalata mista

Dolce di nozze e Spumante

Gran buffet di dolci

*Bavarese al cioccolato con bottoni di panna,
Panna cotta ai frutti di bosco, Cupoline di Profiterolles
con crema Chantilly
Vassoi di frutta fresca ricomposta*

Open Bar