



MENU' PANAREA

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 rughetta*

Isola

*Salmone fresco marinato all'aneto su letto di gallinella e
rucola,*

Code di gamberi dorate profumate allo Zenzero,

Coccio di mare con calamaretti,

Cascata di Ostriche su letto di ghiaccio

Isola

Prosciutto dolce al taglio, piccoli croissant salati,

*Bruschettine al pesto di rucetta, alle melanzane, al paté alle
olive, alla toscana, Rustici caldi,*

Nodini di bufala e primosale Ricottine alle confetture ,

Caciotte dolci e Piccanti ,Ruota di parmigiano,

Cestino di salamini

Grande Cornucopia dei fritti

Fiori di zucca farciti, Vegetali castellati

Olive ascolane, Frutta Pastellata,

Carciofi e funghi,

Mozzarelline e Cremini, Focaccine

Cofanetto Orientale e Angolo del crudo

Primi

Risotto punte di asparagi e Astice

Paccheri melanzane speck e scamorza

Tagliolini scorfano pachino e basilico

Secondi di pesce

*Pesce Spada alla siciliana, mazzancolle gratinate e
scampi*

Flan di verdure

Sorbetto al limone

Secondi di carne

Sella di vitella Steccata

Eminçé di carni bianche cremolate ai porcini

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 Profitterolle

con crema Chantilly

Vassoi di frutta fresca ricomposta

Open Bar