

“Aperitivo dei Castelli”

Frittini:

*Cuculli ai Fiori di Zucca, Cuculli di Cipolla e Salvia, Panissa,
Raviolini di Spinaci e Ricotta,
Acciughe Panate, Crocchette al Camembert,
Piccoli Panzerotti Pomodoro e Mozzarella*

Finger Food:

*Crema al Peperone con Baccalà in Olio Cottura, Tartare di Tonno con Salsa Ponzu,
Ricotta con Datterino Confit e Pesto alla Rucola,
Panzanella con Pomodoro Basilico Mozzarella di Bufala e Coda di Gambero*

Rustici:

*Focaccia al Formaggio, Focaccia Pizzata, Farinata alla Ligure, Torta Baciocca,
Quiques con Porri e Zucchine, Focaccia all' Olio, alla Salvia e alle Olive Taggiasche,
Panigacci al Pesto, Pizza Margherita con Pomodoro Bufala e Basilico,
Croissant Salati al Prosciutto e Formaggio*

“Gran Buffet di Antipasti”

Mare:

*Salmone Marinato agli Agrumi, Ceviche di Pesce Spada
al Lime Zenzero e Verdure Croccanti,
Insalata di Polpo e Patate alla Ligure con Pomodorini Olive Taggiasche e Patate,
Insalata di Mare, Piccolo Cappon Magro della Tradizione,
Saute di Cozze alla Marinara,
Insalata di Riso Venere con Verdure Saltate e Calamaretti ,
Insalata di Code di Gambero alla Catalana con Cipolla Rossa di Tropea e Pomodorini,
Sopressata di Polpo con Capperi Olive Taggiasche, Tonno Affumicato,
Parmigiana di Pesce,
Gamberi Gratin con Panure Aromatico al Pomodoro e Acciughe Salate,
Ostriche Crude, Sushi e Sashimi*

Terra:

*Verdure Ripiene alla Ligure,
Insalata di Farro con Verdure e Feta , Salumi Nazionali,
Tagliere di Formaggi con Miele e Noci,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala Pomodoro e Basilico, Stracciatella di Burrata*



Menu Giunone

*Aperitivo dei Castelli e Gran Buffet di Antipasti
con Cocktail Alcolico, Analcolico e Prosecco*

*Trofie Nere alla Brezza Marina con Pesto Leggero
Ravioli Farciti con Caciotta di Stella, Spumetta al Burro
ed Erbe Fini*

*Rana Pescatrice Lardellata con Agretto di Melanzane
e Piccole Verdure*

Sorbetto al Limone e Vodka

*VINI IN ABBINAMENTO DELLA NOSTRA CANTINA, SPUMANTI,
CAFFÈ E CARRELLO DEI DIGESTIVI*

140,00 €

Non compresi nel prezzo torta e addobbi floreali



Menu Segesta

*Aperitivo dei Castelli e Gran Buffet di Antipasti
con Cocktail Alcolico, Analcolico e Prosecco*

Risotto dei Castelli all'Astice e Crema di Burrata

*Trancio di Branzino con Riduzione al Vermentino,
Funghi Chiodini e Panure al Basilico*

Sorbetto al Mango e Rum

*VINI IN ABBINAMENTO DELLA NOSTRA CANTINA, SPUMANI,
CAFFÈ E CARRELLO DEI DIGESTIVI*

130,00 €

Non compresi nel prezzo torta e addobbi floreali



Menu Venere

*Aperitivo dei Castelli
con Cocktail Alcolico, Analcolico e Prosecco*

*Ricciola Affumicata con Insalata di Frutta di Stagione
e Cialda Croccante
Ravioloni di Pesce Casarecci con Ragout Bianco di Mare
Mezzelune di Magro Profumate al Tartufo Nero*

*Rana Pescatrice Lardellata con Agretto di Melanzane
e Piccole Verdure*

Sorbetto al Pompelmo Rosa e Moscato

*VINI IN ABBINAMENTO DELLA NOSTRA CANTINA, SPUMANI,
CAFFÈ E CARRELLO DEI DIGESTIVI*

135,00 €

Non compresi nel prezzo torta e addobbi floreali

2021

Antipasti

Ricciola Affumicata con Insalata di Frutta di Stagione e Cialda Croccante
Cappon Magro della Tradizione
Millefoglie di Verdure e Ombrina con Salsa al Peperone Dolce
Medaglione d' Astice agli Agrumi e Misticanza

Primi Piatti di Mare

Risotto dei Castelli all' Astice e Crema di Burrata
Risotto ai Gamberi Rossi e Ricci di Mare al Profumo di Lime
Ravioloni di Pesce Caserecci al Ragout Bianco ai Frutti di Mare
*Mezzi Paccheri con Pescatrice, Zucchine in Fiore, Timo,
Pinoli e Olive Taggiasche*
Trofie Nere alla Brezza Marina con Pesto Leggero

Primi Piatti di Terra

Mezzelune di Magro al Tartufo Nero
Tortelli Ripieni di Pesto con Fonduta al Parmigiano, Patate e Fagiolini
Risotto al Ragout di Funghi, Jus di Vitello e Robiola di Bufala
Raviolo di Melanzane con Salsa ai Tre Pomodori e Sfilalacci di Burrata

Secondi Piatti di Pesce

*Trancio di Branzino con Riduzione al Vermentino, Funghi Chiodini
e Panure al Basilico*
*Filetto di Rombo con Crema di Zucchine, Verdure Saltate
e Cialda Croccante*
*Trancio d' Ombrina con Salsa allo Zafferano, Sformatino di Verdure
e Crudaiola di Pomodoro*
Rana Pescatrice Lardellata con Agretto di Melanzane e Piccole Verdure

Secondi Piatti di Terra

Filetto di Maialino con Salsa al Passito e Mirtilli
Tournedos di Manzo con Salsa al Tartufo Nero
Medaglione di Vitello e il suo Ristretto con Parmigiana di Melanzane