

## *“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*