



Comunioni 2023

MENU BASE TIPICO

“CIN CIN” con vino frizzante “GELSO ANTICO”

Crostini ai cereali fichi e noci con mousse di salmone olive baresane e aneto

Robiola aromatizzata con acciughe e capperi ed erbe aromatiche

Tranci di focacce rustiche con fior di latte zucchine peperoni e sponsali

Antipasti da scegliere

Carpaccio di Pesce spada affumicato (o salmone marinato) in vinaigrette agli agrumi e pepe rosa con mousse di rafano e limone

Tortino di filetto di baccalà con uvetta e capperi in crosta di pane ai cereali

su crema di patate allo zafferano

Tortino di sfoglia con ricotta salata e caciotta campagnola

Tortino di carciofi con caciocavallo e mandorle tostate su crema di patate allo zafferano

Medaglione di Melanzana con crema di datterino basilico e mandorle in agrodolce

Zucchine tonde ripiene su salsa di datterino e mandorle tostate in agrodolce

Cupolette cuore di asparagi con crema di scamorza affumicata pinoli e zafferano

Capocollo di Martina e salamino nostrano con fichi neri e prodotti del nostro casaro

Carciofi in cocotte con crema fumè mandorle tostate e sfoglia di patate

Asparagi e porro con scamorza affumicata pinoli e crema di zafferano in cocotte

Primi di mare uno a scelta:

Risotto con gamberi rossi tagliatella mitili puntarelle pomodorini e basilico

Tagliolini con salmone leggermente affumicato con sponsali e datterini infornati

Mezzi paccheri farciti con fileto di cernia salsa di pomodorini e capperi

Primi di terra uno a scelta:

Rosette primavera di sfoglia sottile agli spinaci

con pisellini fave novelle asparagi pomodorini infornati e stracciatella

Risotto con porcini e granella di pistacchi su crema di zucca

Mezzi paccheri verdi farciti ricotta cicorielle di campo con ragù di carne
podolica e stracciatella

Timballetto di paccheri al grano saraceno con burratina speck ciliegine e
rucoletta selvatica

Secondo

Arrosto di coppa di maialino glassato ai frutti di bosco con salsa di mirto
patate al forno al rosmarino

Arrosto di vitello con salsa al primitivo di mirto con crema di mele renette

Controfiletto di scottona in crosta di funghi porcini e puntarelle
con salsa ai frutti di bosco

Filetto di scottona in crosta di cicorielle di campo caciocavallo e
cardoncelli

Purè rustico su fondo bruno e cipolle di Tropea confit

Oppure

Filetto di orata in crosta di zucchine con mandorle tostate olive verdi e
balsamico ai fichi

Trancio di pesce spada al gratin con panura di pistacchi e finocchietto
selvatico

crema di sedano e insalata di verdure primaverili

Filetti di branzino al vapore con bronaise di verdure in vinaigrette

Dentice al forno alla Pugliese

Frutta

Coppa primavera con fragole marinate alla vaniglia e gelato alla panna

Torta augurale

Bevande, spumante e vini selezionati Gelso Antico

Caffè

Decorazioni floreali delle sale e dei tavoli

Allestimento giardino e gazebo

Servizio torta e spumante a buffet nel giardino

Masser

