

## Menù Blu

€ 45

### Aperitivo di benvenuto

Calice di Prosecco Valdobbiadene DOCG Col Del Sas con focacce cotte in forno a legna

Crocchette di pesce fresco fatte in casa con salsa all'oli

Calamarata di pasta fresca con cozze, calamaretti spillo, olive taggiasche e pane tostato

Filetto di orata fresca con salsa di grissino, polvere di olive nere e capperi di Pantelleria

Torta artigianale a scelta

“Spumante Cuveè Azienda agricola Borgo Molino”

Caffè Maya

Adrio Trebbiano D'Abruzzo DOC Azienda agricola Orlandi Contucci Ponno

(1 bottiglia ogni 3 persone)



# F.A.Q

Qual è il minimo di persone per questi menù?

Il minimo è di 15 persone

Sono sempre disponibili?

Si, sono sempre disponibili tranne il Sabato sera

Serve una caparra per la prenotazione?

Si, serve una caparra

E' tutto incluso?

Si, tutte le pietanze scritte sono incluse nel menù

Valgono anche per i bambini?

Si, oppure abbiamo alternative da 25 €

Quanto tempo prima bisogna confermare?

Tutti i dettagli ed eventuali variazioni vanno definiti entro una settimana dalla cerimonia

Che tipo di pagamenti accettate?

Contanti, Carte di credito, Bancomat

(NO ASSEGNI)