

# Menù Luxury

€ 58

## Aperitivo di benvenuto

Calice di Franciacorta Rosè “Lo Sparviere” con focacce cotte in  
forno a legna

Cannoncino di pasta fillo ripieno di tartare di tonno freschissimo e  
maionese al lime

Polpettina di salmone fresco con granella di pistacchio siciliano

Tartarina di salmone fresco

Bruschetta con stracciatella e gambero mazzancolle

Tagliatelle di pasta fresca alla carbonara di mare  
(Gambero Mazzancolla del Mediterraneo, uova, pistacchio di Bronte, Zafferano)

Filetto di rombo fresco alla brace con lumachine di mare e bisque di  
crostacei

Torta artigianale a scelta

“Spumante Cuveè Azienda agricola Borgo Molino”

Caffè Maya

Vini a scelta dal cliente al momento della prenotazione

# 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)