



*Buffet con tavoli d'appoggio*  
*Allestimento tavoli da buffet con tovaglie bianche nodo d'amore.*

### *Food*

- *Con Assortimento di Focaccia Genovese Classica, al Pomodoro.*
- *Insalatina di Frutta Esotica con Rucola Mozzarella di Bufala e Riduzione all'Aceto Balsamico Tradizionale.*
- *Fantasia di Mare al Vapore in Salsa al Limone*
- *Cous Cous con Gamberetti e Verdure di Stagione.*
- *Sushi alla Mediterranea Involtino di Salmone e Arancio, Tartare di Tonno e Mela Verde.*
- *Strudel di Verdure.*
- *Nostri Bignè dal Ripieno di Fonduta al Parmigiano.*
- *Prosciutto San Daniele e Melone o Focaccia col Formaggio di Recco*

### *Beverage*

- *Cocktail Alcolico alla Frutta*
- *Cocktail Analcolico alla Frutta*
- *Spumante Italiano*
- *Vino Rosso di Luni e Vermentino della Riviera Ligure*
- *Acqua Minerale*
- *A richiesta Soft Drink (Coca cola, Fanta etc.).*

**Proseguendo al Tavolo:**

**Primi Piatti**

*Ravioli di Branzino in Salsa ai Frutti di Mare e Crostacei  
Risotto Carnaroli Mantecato al Radicchio e Scamorza Affumicata*

**Pietanza...**

*Filetti di Orata con Veli di Patate e Scalogno con Pesto di Pomodoro Olive  
Taggiasche e Capperi.*

*Buffet di Dessert della Nostra Pasticceria*

**I Vini che Accompaneranno la Cena Saranno:**

*Az. Agricola Sassarini 5 Terre  
Macaia Bianco  
Macaia Rosso  
Acqua Lurisia e Soft Drink a Scelta.  
Caffè e Spumante Italiano*

**Torta a Scelta tra Millefoglie con crema Chantilly e Fragole,  
oppure Pan di Spagna con Crema chantilly e Fragole.**

*€ 58.00 per persona*