

# *Grandi Eventi collection*

## **Menu Mercurio**

### **Buffet**

#### **Aperitivi:**

**Vini :** Spumanti Trento docg brut e Franciacorta docg brut Vernaccia di S.Gimignano, rose' fermo

**Cocktail :** Rossini, lucky fruit

**Analcolici :** aranciata, chinotto ed acqua tonica dalla linea Lurisia, succo di arancia, pompelmo e ananas

#### **Dal buffet**

Aspic al salmone fresco,

#### **finger food :**

vongole, gamberi rosa della Sicilia, cozze,

tartufi di mare freschi

ostriche

insalatina di polpo

sandwich con baccalà mantecato e tartufo di stagione

**i fritti :** fritturina classica di totani e gamberi

tempura di verdure dell'orto in carta gialla

# *Grandi Eventi collection*

## **Menu Mercurio**

Al Tavolo

### **Antipasti**

Sfilettato di palamita crudo con chip al rosmarino, burro e ginepro con gelatine all'arancia

Zuppetta di moscardini con craker di pane toscano

### **Primi Piatti**

Mezzelune ripiene di pescatrice con olio extra vergine di oliva, pomodorini perini, bottarga di cefalo scaglie di parmigiano , pinoli e menta

Crepe con astice

### **Fruit Fizz**

Sorbetto al limone con prosecco

### **Secondi Piatti**

Branzino al sale con misticanza

# *Grandi Eventi collection*

## **Menu Mercurio**

### **Gran torta**

Torta del Pasticciere

### **piccolo Buffet di pasticceria**

Mille foglie, cassatina Sicilia, croccantino al pistacchio di Bronte, mousse di ricotta al limone, ganache al fondente Amedei

### **Servizio alla Lampada :**

Crepe con frutta flambate alla Lampada

### **Caffè e Liquori**

Caffè, cioccolato, te' in foglia ( a scelta dalla carta dei te')

#### **Carrello con:**

grappa, whisky, amari, rum, limoncello, cognac, brandy.

l'acqua servita è delle fonti di Calizzano

i vini sono scelti con la consulenza del nostro sommelier