



Menù Golfo Del Tigullio

Aperitivo di benvenuto con buffet

- *Prosecco, Cocktails alcolici e analcolici alla frutta, succhi di frutta, bibite.*

Quattro selezioni a scelta tra

- *Misto di torte alla genovese*
- *Zabaione al Parmigiano Reggiano con uova di quaglia alla coque e gocce di aceto balsamico invecchiato*
- *Conchiglie di pasta sfoglia con mousse di caprino e pistacchio di Bronte*
- *Voulevant con mousse di formaggi stagionati e gherigli di noci*
- *Barchette di pasta phyllo con marmellata di cipolle rosse di Tropea*
- *Assortimento di verdure in tempura*
- *Cuculli con rucola selvatica*
- *Calamari fritti con julienne di zucchine*
- *Acciughe di Camogli impanate al timo*
- *Salmone marinato agli agrumi di Sicilia su crostino di pane*
- *Tortino di polpo e patate con pesto di olive Taggiasche*
- *Plateau di Ostriche di Bretagna*

Primi Piatti

- *Tonnarello di pasta fresca allo zafferano di Campiglia (cinque terre) con ragout di triglie di scoglio e basilico di Prà*
- *Ravioloni di borragine in brezza marina*

Secondo piatto

- *Rombo nostrano al rosmarino e limone con patate gratinate ed olive taggiasche*

- *Sorbetto al basilico*

Vini Bianchi e Rossi dei Colli Genovesi
Spumante Dolce e Secco
Caffè e Digestivi

Il servizio non comprende

- *La Torta Nuziale*
- *Il carrello dei liquori*
- *L'addobbo floreale dei tavoli e del ristorante*
- *L'intrattenimento musicale e le tasse SIAE*

Definizione numero garantito invitati: 7 giorni prima della cerimonia

Anticipo per conferma: 30% del preventivo, saldo a fine servizio.

Sala ristorante a disposizione non oltre le 18.00 per il pranzo e non oltre le 1.00 per la cena (salvo accordi diversi)

*Ristorante Marina Di Bardi
Aldo Cerasuolo*