



Menù “Piazza del Porto di Ripetta”

Aperitivo d'entrata

Prosecco di Valdobbiadene cantina A. Ceresa

Aperol spritz

Cocktail alla frutta analcolico

Acqua naturale e frizzante

Canapè su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese affumicato
con polpa di granchio

con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento

Porchetta di Ariccia in bellavista con pane di Genzano cotto a legna

Prosciutto toscano alla morsa con focaccia al rosmarino

Mozzarelline di bufala Campana caseificio San Salvatore

Scaglie di grana in forma

Rotolini di roastbeef con rucola e senape di Dijon

Croissant salati al salmone fumè

Piccoli frittini in barchette di bamboo

Foglia di salvia in pastella, Mignon di supplì

Fiorelli di zucca, Pettole al prezzemolo

Crocchette di melanzane, Arancini alla siciliana, Calzoncelli

Al tavolo

Ravioli con cacio e pepe in salsa di zucca Mantovana e guanciaie croccante

Orecchiette alla spianatoia con salsa di rana pescatrice olive taggiasche e

pomodorini a grappolo

Millefoglie di branzino al confit di pomodoro

Filetto di manzo piemontese picchettato ai pomodori secchi con tortino di patate

gialle e misticanza di funghi

(Bocconcini di pane ai semi di sesamo e papavero)

Profiteroles al cioccolato caldo

People cantina Poggio le Volpi

Rosso Piceno cantina Saladini Pilastrri

Acqua naturale e leggermente frizzante

Torta nuziale

(da definire)

Ferrari brut

Angolo del caffè

Caffè espresso, caffè decaffeinato espresso, orzo espresso

grappe, distillati, amari e limoncello