

## Menù 6

### Aperitivo- antipasto

Tartellette di melanzane con insalatina di cus-cus verdurine e formaggio, croccantina di salame con dadolata di ortaggi, frittelle al prosecco e salvia, cozze in pasta ai gamberi e finocchio, gocce di grana al caviale di trota, gamberi rosa in crema di lenticchie, insalatina di polpo, ricottine al miele ed erba cipollina, coroncine di polenta gialla con polpa di salsiccia di Monte San Biagio, pomodorini al caprino fresco, tronchetti di sedano al primo sale, mazzancolline lardellate, canapes al salmone affumicato, bruschettine varie, mignon di tramezzini assortiti, canestrelli di fillo con riso tonno e capperi.

### Angolo dei fritti

#### Primi piatti

- Sformatino di tonnarelli alla norma
- Fagottini al gorgonzola e noci in salsa guascone  
○
- Fagottini di crespelle con calamari e melanzane
  - Lasagnette al profumo di mare

#### Secondi piatti

- Involtino di spigola ai frutti di mare  
○
- Involtini di vitella con patate e gorgonzola  
○
- Fagottini di scottona con pancetta e coriandolo
  - Pinzimonio di ortaggi
  - Tagliata di frutta
    - Torta nuziale
    - Acqua minerale
    - Vini del territorio