



**MENU 29-ott 2024,
CENA CNT TECHNOLOGIES PAX 25-30
Ora -20 Location sala banchetti e terrazza**

MENU 1

COKTAIL DI BENVENUTO

(tempo permettendo in terrazza panoramica vista mare)

Aperitivo di benvenuto, 1 Cocktail spritz e 1 analcolico.
Passerina spumantizzata Poggio novo
bevande, acqua .

Moscioly

Supplì di riso alle cozze, alga nori, pecorino, e maionese ai pacasassi

Tacos-Ba

Baccala' mantecato, cipolla rossa caramellata, erba cipollina e olio evo
di collina



A TAVOLA

Gustando il mare

Panzanella d'inverno con mazzancolla scottata
Spada marinato agli agrumi, finocchio ice, dressing alla soia e polvere
d'olive
Seppia cotta bassa temperatura con crema di piselli, crumble ai capperi,
e tuorlo rape'
Tonno scottato, passion fruit e pistacchio bruciato
Carpaccio di spigola al campari

Calamaretto vizioso
Calamaretto alle erbe aromatiche, crema di patate leggermente
affumicata e riduzione di rosso conero

Gnocco ripieno di mare

Gnocco di patate ripieno di gallinella di mare, con gamberi e verdure in
julienne

Maremare

Tortino di pesce spada alla parmigiana
Bocconcini di coda di rospo al guanciale e finocchietto
Gamberone arrostito con verdure alla catalana

Delizia

Gelato al fiordilatte e vaniglia con
Strudelino caramellato alle mele, uvetta e salsa ai fichi

Acqua
vino bianchetto del metauro Umani ronchi
vino pecorino Poggio Novo
caffè e amari della casa