

MENÙ WHITE

Amuse bouche dello chef

Vialone Nano "Riserva S.Maria", gamberi rossi, pesto di basilico,
succo di pomodoro S. Marzano

Fritto di gamberi e calamari chips di verdure
oppure
spiedini di mazzancolle e calamari su misticanza

Sfera al lemon curd, pestato di fragole e rosmarino

€ 60 a persona

Le quotazioni includono: coperto, acqua e caffè



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering

MENÙ BLUE

Amuse bouche dello chef

Seppiolini di porto s.spirito, cotti in griglia,
bietoline leggermente piccanti, pinoli, limone

Ricciola dell'Adriatico, crosta di nocciole e caffè,
salsa ostrica, finocchi baby

Crema catalana, lampone, meringhe croccanti

€ 65 a persona

Le quotazioni includono: coperto, acqua e caffè



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering

MENÙ CORALLO

Amuse bouche dello chef

Insalata di granchio blu, passion fruit,
crumble alla paprika dolce, mousseline all'aneto

Mezza manica di pasta fresca, astice,
melanzane, pomodoro, basilico, burrata di Andria

Salmone ora king, il suo caviale, cetrioli al lime,
cremoso di avocado, erbe balsamiche

Coccola, cioccolato fondente 64%, maracuja, caramello salato

€ 80 a persona

Le quotazioni includono: coperto, acqua e caffè



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering

MENÙ GOLD

Amuse bouche dello chef

Trilogia di tartare , Tonno Obesus, salsa ponzu,
gamberi rosa di gallipoli,
mango e zenzero, ricciola, maionese di bottarga

Mezza manica di pasta fresca, astice, melanzane,
pomodoro, basilico, burrata di andria

B.B.Q. di pesce: la nostra grigliata a vista
con il migliore pescato del giorno, verdure baby di stagione

Fior di latte con cioccolato fuso, amarene, nocciole tostate,
frutti di bosco, biscottini

€ 90 a persona

Le quotazioni includono: coperto, acqua e caffè



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering