

## MENÙ WHITE

---

Amuse bouche dello chef

Risotto vialone nano "Riserva S. Maria",  
centrifuga di pomodori, crudo di gambero rosa e lime

---

Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti  
e salsa agrodolce

*oppure*

Spiedo di mare cucinato alla griglia  
(polipo, branzino, ricciola, salsiccia di tonno, pescatrice e gambero)

---

Pavlova cremoso al lime, gelato al mango e santoreggia

Le quotazioni includono: coperto, pane, acqua e caffè



**LEARDINI GROUP**

Ospitalità · Eventi · Catering

## MENÙ BLUE

---

Amuse bouche dello chef

---

Seppiolino di "Porto Santo Spirito" cucinato alla griglia,  
crudaïola di pomodori al basilico e il suo gaspacho

---

Ricciola, salsa BBQ, mille foglie di patate e carciofo

---

Parfait, ciocco-zenzero e salsa al maracuja

Le quotazioni includono: coperto, pane, acqua e caffè



**LEARDINI GROUP**

Ospitalità · Eventi · Catering

## MENÙ GOLD

---

Amuse bouche dello chef

Tartare di ricciola , fava tonca, lime con rapa rossa  
e dry gin di DiBaldo Spirits

---

Mezza manica all'astice, pomodoro, stracciatella,  
salicornia, e aglio fermentato di Voghiera

---

Rombo cucinato alla griglia, con verdure e tartufo di pineta

---

Fior di latte, amarene, cioccolato chai e crumble

Le quotazioni includono: coperto, pane, acqua e caffè



**LEARDINI GROUP**

Ospitalità · Eventi · Catering