

Aperitivo di benvenuto con bollicine

MENU MARE 1

Salmone marinato da noi
Maltagliati fatti in casa con cozze, zafferano e crema di latte
Insalatina tiepida di calamari

MENUMARE 2

Insalatina di seppie, sedano croccante, noci e pesto ligure
Gnocchetti maison con zucchine, calamaretti e maggiorana
Trancio di pescato ligure con verdure

MENU MARE 3

seppie al salto con porri croccanti e olive taggiasche
troffiette con zucchine, vongole e bottarga
tagliata di tonno pinna gialla con riduzione all'aceto balsamico

MENU TERRA 1

Sformatino di verdure di stagione con crema al parmigiano
Gnocchetti con speck e zucchine
Filettino di manzo al lardo con patate al rosmarino

I PREZZI SONO DA INTENDERSI VINI ESCLUSI

Opzione vegana su richiesta

35euro





AQUA
ALASSIO

Aperitivo di benvenuto con bollicine

MENU MARE 4

Brandacujun

Pacchero di gragnano con asparagi, calamaretti e maggiorana
Gamberoni al lardo con crema di porri e patate

MENU MARE 5

Polpo tiepido con patate

Calamarata di gragnano al pesto di zucchine, pinoli tostati e vongole
Trancio di pescato alla ligure

MENU TERRA 2

Carpaccio di manzo con misticanza e sfoglie di grana padano

Lasagnette alla ligure

Filettino di manzo al pepe verde con verdure grill

I PREZZI SONO DA INTENDERSI VINI ESCLUSI

Opzione vegana su richiesta

40euro

Aperitivo di benvenuto con bollicine

MENU MARE 6

Salmone marinato da noi
Polpo tiepido con patate
Calamarata di gragnano al pesto di zucchine, pinoli tostati e vongole
Trancio di pescato alla ligure

MENU MARE 7

Trittico di antipastini di mare
Gnocchetti fatti a mano con gamberi e porcini o trombette
Risotto carnaroli ai frutti di mare
Fritto misto della casa

MENU MARE 8

Crema di trombette, bianco di nasello o pesce lama
Spadellata di calamari
Paccheri di gragnano con scampi e vongole veraci
Zuppetta di pesce su crostone di pane casereccio

TERRA 3

Carpaccio di carne salada con zabajone al parmigiano
Quiche con verdure di stagione
Paccheri di gragnano all'amatriciana gratinati e ricotta di pecora salata
filetto di maiale alla wellington con patate sabbiate

I PREZZI SONO DA INTENDERSI VINI ESCLUSI

Opzione vegana su richiesta

50euro





L'ultimo morso è importante, si lega al ricordo e resta impresso nella memoria.

Siamo pronti a regalarti indimenticabili momenti di piacere: dalla preparazione di eleganti dolci al piatto a un'ampia gamma di deliziosi mignon, fino a spettacolari torte decorate anche su più livelli, per personalizzare ogni evento e renderlo unico.

Possiamo organizzare matrimoni, feste a tema, compleanni, prime comunioni, battesimi; e ancora, eventi aziendali, cene private, ricche colazioni, brunch dove qualsiasi altra richiesta è analizzata attentamente e gestita con puntualità per contribuire al massimo successo dell'evento

Mettiamo a disposizione dei propri clienti tutto il materiale per rendere speciale il proprio evento.

Possiamo apparecchiare e decorare con stile la tua tavola e il tuo buffet, offrendo la possibilità di noleggiare splendidi bicchieri, piatti dallo stile unico, posate, ecc

DOLCI&DESIGN