



Menù Cena di Ferragosto



MERCOLEDÌ

14 AGOSTO 2024

Cocktail di Benvenuto con

Pettoline Leccesi e Coni di Verdurine Pastellate

FINGER FOOD

Frisa Scomposta, Barchetta con Ananas e Code di
Gamberi, Cucchiaino con Ricotta, Miele e Noci,
Formaggio Fresco e Petali di Salmone

ANTIPASTI

Ostriche, Tartare di Tonno, Avocado, Scaglie di
Mandorle e Nuvola di Stracciatella, Fantasia di Mare
con Verdure Croccanti in Agrodolce, Tagliatelle di
Seppia con Pomodorini Secchi e Carciofi, Tentacoli
di Piovra con Patate, Salmone Marinato Agli Agrumi
con Erba Cipollina e Panna Acida, Tagliere di
Formaggi Stagionati e Confetture di Miele e
Mostarda, Tagliere di Salami Nostrani e Angolo di
Latticini

PRIMO PIATTO

Spaghetti alla Chitarra con Astice

SECONDO PIATTO

Salmone al Vapore con Salsa Verde e Mazzancolle
Imperiali

DESSERT

Gran Buffet di Frutta e Dolci

Bevande Escluse

CON PIANO BAR E

SPETTACOLO PIROTECNICO

€55,00 A PERSONA

Relais Porta del Sud

