



### PROPOSTA 3

*Le stuzzicherie...*

*Caviale di melanzana e ricotta con purea di pomodoro  
Mini tartare di manzo su crostino  
Crostino con mousse di vitello e cipolla caramellata*

*La Berkel...*

*Il salame nostrano - La pancetta steccata  
La coppa piacentina - La bresaola della Valtellina - Il crudo di monte  
Cesto di focacce e pane d'Altamura*

*Le polentine...*

*Con baccalà - Con moscardini - Con salsicette - Con chili alla messicana*

*Il pesce...*

*Gamberi alla catalana  
Presentazione di spada e tonno affumicati con misticanze  
Burghul con coriandoli di verdure e gamberetti*

*Le bruschette...*

*Classica - Mediterranea con pomodorini, olive e capperi  
Salame piccante, cipollotto e mozzarella - Crema al lime e tonno affumicato*

*I fritti...*

*Verdure in pastella- Degustazione arancini di riso  
Zeppole con spinaci e formaggio - Chicche di crostacei*

*Le insalate...*

*Insalata di calamari e piselli agli agrumi  
Insalata persiana  
Insalata di bufala e pomodorini*

*I nostri sottoli...*

*Tonno, sgombri e acciughe marinate - Coniglio in tapenade  
Giardiniera di verdure - Scalogni caramellati in agrodolce*

*I formaggi...*

*Selezione di formaggi stagionati italiani e francesi  
Degustazione di caprini e vaccini - Marmellate - Forma di grana con noci*

*Menù al tavolo...*

*Risotto con ragù di carni bianche e quenelle di ricotta alla melissa  
Agnolotti neri al salmone con vellutata di asparagi e pomodorini confit*

\*\*\*\*\*

*Tatakya di manzo con salsa al rosmarino e grani di senape*

\*\*\*\*\*

*Gran buffet di dolci con Torta Nuziale*

\*\*\*\*\*

*Caffè*



### CHOICE 3

#### *Appetizers...*

*Small slices of aubergine with ricotta cheese and tomato sauce  
Croutons with small beef tartare  
Small quiches of puff pastry with paté and candied onion*

#### *Berkel...*

*Local salami - Battered bacon  
Coppa Piacentina - Valtellina's bresaola  
Crudo di monte  
Focaccia and Altamura's bread*

#### *Polenta....*

*With salted codfish - With small octopus - With small sausages - With Mexican style chili*

#### *Fish...*

*Catalana style shrimps  
Smoked swordfish and tuna with vegetables  
Burghul rice with vegetables and shrimps*

#### *Bruschetta...*

*Classic style (tomato sauce, mozzarella cheese)  
Mediterranean style with tomatoes, olives and capers  
With spicy salami, onions and mozzarella cheese  
With lime cream and smoked tuna*

#### *Fried...*

*Battered vegetables - Taste of fried rice balls (arancini)  
Spinach and cheese zeppole - Small bites of shellfish*

#### *Salads...*

*Squid salad with Sicily citrus fruits flavoured peas - Persian salad  
Buffalo mozzarella & tomatoes salad*

#### *Marinated...*

*Tuna, mackerels, anchovies - Tapenade style rabbit  
Variety of vegetables - Sweet & sour candied shallot*

#### *Cheeses...*

*Selection of Italian and French aged cheeses - Taste of goat and cow cheeses  
Jams - Wheel of Grana cheese with walnuts*

#### *Seated menu...*

*White meat ragù risotto and lemon balm scented ricotta cheese  
Black agnolotti (ravioli) with salmon, asparagus cream and confit tomatoes*

\*\*\*\*\*

*Beef tataky with rosemary sauce and mustard grains*

\*\*\*\*\*

*Great desserts buffet with Wedding cake*

\*\*\*\*\*

*Coffee*