



*Hotel Pineta*  
WEDDING

Mazzancolle in crosta d'arancia con burratina fondente  
su passatina di ceci all'extravergine

Asiette di delizie di mare con spicchi di agrumi su lettodi  
insalatine e crudità di tagliatelle

Rosa di petali di angus con insalatina di mango, mela  
verde, sedano e sfoglie di Garna Padano al balsamico

Maccheroncino trafilato al bronzo con polpa di  
pescatrice, scampetti e dadolata di zucchine

Margheritone in farcia di bufala, porcini e basilico in  
guazzetto di datterino infornato al basilico

Milefoglie di rombo e ortaggi croccanti con spiedo di  
mazzancolla in fasce di lardo delle apuane e pasta kataifi

Sorbetto di mantecato al limone con chips d'arancia e  
menta piperita

Medaglione di vitello in crosta di guancia e sfoglia su  
purea di carote all'aceto di mele e chips di patate

Composta di frutta di stagione con semifreddo al  
torroncino con fiocchi di panna al cacao

Buffet di dolci della tradizione e pasticceria dello Chef  
con after dinner Camelia

Torta Mariage