

# Il matrimonio al Tahiri con la formula a buffet e poi a tavola

## Il gran buffet degli antipasti

### Dall'Italia:

Crudo misto al cucchiaino  
Gambero rosso con pesto d'alga nori  
Alici con porro e olive taggiasche  
Tartare di branzino  
Tartare di orata  
Tartare di pesce spada  
Le ostriche dalla Bretagna  
Tartare di tonno

### Il Tapas:

La piovra scottadito  
Il sandwich di baccalà mantecato  
L'insalata di tonno con salsa al lime  
Il tonno ananas e pomodoro confit  
La mini melanzana alla parmigiana  
Gli spiedini di pollo con verdure  
I rotolini di manzo e sesamo con salsa alla senape  
I fagioli cannellini e calamaretti spillo

### Cicchetti veneziani:

I moscardini con julienne di sedano  
La soppressa di piovra  
Il fritto di Paranza nei coní  
I latticini aromatizzati all'olio di basilico  
L'insalata di mare  
L'insalata di gamberoni con emulsione di senape al rosmarino

Il cappuccino di seppia  
I gamberi di laguna

### L'isola dei fritti

Anguelle, alici, calamari, cotolette di gambero, verdure  
pastellate e fiori di zucca

### Alla griglia

Canestrelli  
Spiedino di capesante  
Canocchie  
Alici alla beccafico  
Spiedino di calamaro, tonno e gambero  
Spiedino con vitello e maiale  
Spiedino di verdure con salsa soia  
Spiedino di pollo e manzo al sesamo

### Se non é pesce:

Le mini capresi di bufala  
La tartare di manzo  
Il petto d'anatra con salsa alle pere  
Le verdure in tempura  
Le bufale campane con pomodori secchi e basilico  
Lo spiedino di verdure alla piastra  
Il pane carasau e pomodorini confit  
Il carpaccio di manzo e porcini  
Il prosciutto crudo D'Oswaldo con palline di melone  
Le caramelle di manzo con ricotta e sentori di timo

Proposta a tavola n° 1

95 euro

Le capesante con porcini su polenta gialla/ i gamberi di laguna su polenta bianca (in abbinato anche i finf erli se si gradisce)  
Il risotto di scampi e Franciacorta  
Il raviolo nero su crema di melanzane con ragout d'astice  
Il branzino al forno su caponata di verdure, le patate al forno e lo spiedino di gambero, scampo, tonno e calamaro.

Proposta n° 2

100.00 euro

Lo stufatino di calamaretti spillo e gambero rosa  
Il risotto di gamberi e fiori di zucca  
Il pacchero con ragout di triglie ( in alternativa, gnocchi di zucca profumati allo zenzero con gambero rosso e porcini)  
L'orata in crosta di patate

Proposta n° 3

110.00 euro

La piovra scottadito su zucchine marinate alla menta ( in alternativa la crema di zucca con code di scampo)  
Il risotto con gamberi e porcini  
Il raviolo bianco di cappelunghe e canoce  
Il tournedos di branzino su schiacciata di patate al rosmarino

Vini: Selezione di vini dalle cantine Attems oppure Puiatti  
Moscato Anteo