

# Brigante Restaurant

Aperitivo in una sala a parte, con Prosecco DOC Treviso la Masottina, Spriz e stuzzichini

*Entrata:*

*Salmone Coda nera affumicato a freddo servito con Pane ai Sette Cereali e Crem Fresch dalla Normandia*

*Antipasto Caldo :*

*Polipo del mediterraneo tagliato a coltello su Base di Purè di Patate, con Bottarga di Muggine*

*Vino Verdicchio di Matelica Metodo Classico Perlugo Zero Az.Pievalta*

*Primi Piatti:*

*Fazzoletto ripieno di polpa D' Aragosta e Ricotta con Zucchine Gamberetti e Vongole*

*Vino Passerina DOC di Jesi Stefano Antonucci*

*Secondi:*

*Sogliola, Coda di Rospo, Seppiolini, Sardoncini, Scampo*

*Vino Albana Secca DOCG Progetto 1 Leone Conti (Faenza)*

*Dolce:*

*Millefoglie Gianduia e Crema Pasticcera*

*Vino Malvasia Amabile (Oro tra le vigne) Lusenti (Colli Piacentini)*

*Caffè*

*Rhum e Cioccolato di varie gradazioni*

