



TEL: (+39) 0804265573 - (+39) 0804265550

info@santommaso.net

Whatsapp +39 3348527923

SANTOMMASO.WEDDING

SPRING EMOTION

Nella Corte Settecentesca in Fiore

il Casaro all'Opera, la Berkel con il Capocollo di Martina, Sfizi Pugliesi e le Gioie al Grill

In Sala San Tommaso personalizzata con composizione di fiori con cubotti in vetro e specchi

La Cupola di Tonno affumicato con insalatina esotica, code di Mazzancolle all'arancio, petali di Salmone marinato con grani di pepe rosa

I Coni di prosciutto Kaiser con robiola e ricotta aromatizzata, Girello affumicato e Capocollo di Martina Franca su letto di misticanza del nostro Orto

Il Riso Carnaroli Selezione Speciale 'Tenuta Margherita dal 1904'

Cacio & Pepe, la tartare di Gambero Rosso marinato al lime

I fagottini al Cardoncello su letto di pachino, pesto gentile al basilico con crema di Bufala e zeste di carotine croccanti

Il trancio di Ombrina ocellata piastrato, su nido di cicoriella a Km 0 e soffice di bufala con emulsione ai crostacei, crunch di San Marzano essicato

Sorbetto flower

Filettino di vitello al cacao amaro su salsa di patate e porri con bouquet di asparagi selvaggi, carote e tortino di ricotta all'aneto

In Terrazza Vista Mare

Le Fantasie del pasticciere, il Candy Party con degustazione di confetti, marshmallow colorati, macarons, pops, gelee, zucchero filato

Nella Bouganville fiorita

Taglio Torta nella Bouganville fiorita con il lancio dei palloncini dei desideri

Dopo Festa con Champagneria, Fragole e cioccolato

