



## My Cilento 2 Menù

### Aperitivo benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene d.o.c.g.

Fruit cocktail

Long drink

Soft drink

Acqua effervescente/ naturale

### Antipasti

Il mare

Alici di Cetara panate

Anelli di calamari

Frittelle alle alghe

Tocchetti di baccalà impanati al mais

La tradizione

Calzoncelli

Montanarine

Verdure pastellate

Frittelle ai fiori di zucca

Angolo del pescatore

Alici 'mbuttunate di Santa Maria

Insalata di polipo con carote e sedano

Baccalà al limone, menta e rosmarino

Tonno al crudo di Cetara

Totano e patate

Angolo del pizzicagnolo

Prosciutto crudo  
Salamelle di bufala  
Salsiccia secca della Valle del Calore  
Capicollo di Perdifumo  
Soppresata di Gioi Cilento

Angolo del contadino

Parmigiana di borragini  
Ciambottina  
Scarola e fagioli di Controne  
Zucchine alla scapece  
Zuppetta di ceci di Cicerale all' olio Evo

Angolo del casaro

Treccione di mozzarella di bufala  
Caciotte di Capra al tagliere  
Caciocavallo di grotta del Cervati  
Toma di bufala fresco alle noci  
Stagionato di vaccina dell'alto Calore

Angolo del panettiere

Focaccia al Pisciotano e rosmarino con origano re lu Monte di Novi  
Filone di Laurino  
La panella Rofranese  
U' viccio  
Pizzicotti

Entre' con zuppetta di ceci con seppia julienne marinata al lime

## **Primi piatti**

Orecchiette allo scoglio con cuore di basilico cannolicchi, vongole pomodorini gialli e fiori di zucca e pesto di basilico

## **Secondi piatti**

Ombrina gratinata al Fiano con ridotto di limone sorrentino

Spinaci freschi agli agrumi

## **Dessert e bevande**

Wedding cake

Buffet di dolci tradizionali

Parata di frutta

Vino rosso Paestum Aglianico doc

Vino bianco Paestum fiano doc

Acqua liscia ed effervescente