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

Hera Catering

Prosciutto crudo
Salamelle di bufala
Salsiccia secca della Valle del Calore
Capicollo di Perdifumo
Soppressata 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 Pisciottano 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