



Menù A km zero

Prezzo: 80,00€

Aperitivo in attesa degli sposi

Prosecco, cocktail analcolico, succhi misti alla frutta, acqua minerale naturale e frizzante, tartine farcite, tartellette salate con mousse, scialatielli artigianali fritti, mandorle tostate e salate

Gran buffet di antipasti

Il cesto del panificatore

Pane artigianale dal forno a legna, pane condito alle noci, pane condito alle olive nere di Gaeta, panini al pomodoro, tarallini artigianali

La corte del friggitore

Cestino di frittelline alle alghe, listarelle di verdura in tempura, calzoncelli misti ripieni, cuoppi di calamarelle fritte

La bottega del salumaio

Prosciutto crudo sannita in morsa, salsicce secche di maialino al finocchietto, veli di pancetta arrotolata su crostini

La bottega del casaro

Treccione di mozzarella di bufala campana DOP, provolone semipiccante del Matese, caciocavallo con focaccia al rosmarino, ricottine cremose di bufala

L'angolo del buongustaio

Pentolini di parmigiana di melanzane, torte rustiche agli ortaggi di stagione, pizza di scarole alla contadina

Servizio al tavolo

Primi piatti

Risotto carnaroli mantecato ai fiori di zucca e scamorza con julienne di crudo di Pietraroja

Ravioli ripieni di provola e ruchetta con salsa ai pomodorini del Vesuvio

Secondi piatti

Filetto di maiale nero casertano al basilico e pinoli con caponatina di verdure e pomodorini del vesuvio

Buffet di dolci e piccola pasticceria

Tagliata di frutta fresca di stagione, babà napoletano con crema chantilly, torta caprese, delizie al limone, profiteroles al cioccolato, tronchetto alla nocciola, mousse in bicchieri, sfogliatelle frolle, castagnole al miele d'acacia, tartellette alla crema, crostatine di frutta

Torta nuziale