



Esempio menù 2

Aperitivo finger

Sushi, Gambero rosso di Mazara, Tartufi di mare, ostriche, ricciola in bellavista, tartare di tonno, crostini di tonno scottato, involtini di spada, polpo al bicchiere, insalata di seppie alla catalana, gamberi in pastella, baccalà in pastella su letto di piselli, stoccafisso alla nocciola, coppetti di seppia – alici di Cetara panza e panza.

Prosciutto al taglio, ricottine di bufala DOP, Mozzarelline DOP, parmigiana di melanzane in vetro, pinzimonio all'olio, focaccine di verdure, calzoncini di ricotta, fiori di zucca in pastella, formaggi

Polpettina di bufala campana con gambero di Mazara su letto di olive del cilento e pomodoro pachino

Primi piatti

Risotto con riduzione di aglianico e cacao

Paccheri di Gragnano con ragu di astice

Secondi piatti

Cubo di ricciola in crosta di zucchine
con zez di limone e julienne di sedano

Dolci e bevande

Buffet di frutta, dolci e gelatini glassati

Angolo cioccolato fondente, rum e sigari

Vino bianco campano doc

Vino rosso campano doc

Spumante Franciacorta

Passito