



Cicerone

Prezzo: 145,00€

Welcome drink

Spritz bar

E finger food dello chef

La gastronomia dop all'aperto

Prosciutto crudo di Parma, coppa divina, finocchiona toscana,
Bocconcino di mozzarella di bufala campana,
Burratina affumicata pugliese, primosale, caciottina, pecorino
Tartelletta salata con confettura dello chef
Centrotavola di frittura

Dal forno a legna

Varietà di pane aromatizzato

Show cooking

Pasta e patate con provola d'Agerola dop affumicata, mortadella e granella di pistacchio

Oppure

Paste e cicerchie flegree con croccante di maialino nero casertano

Entree

Insalatina di polpo della tradizione con croccante di sedano e patate
Salmone marinato al sale e zucchero di canna su frollino alle olive
Julienne di seppie e verdure

Show cooking

Friggitoria: Conetto di alici sale e pepe o gamberetti o latterini.

Braceria: Spiedino di spada e peperoni,

In sala

Il primo: Mezzi paccheri alla crema di crostacei e scampetti al salto

Degustazione: Gnocchetti con crema di pistacchio di bronte dop e gamberetti

Il secondo: Trancio di branzino scottato su crema alla curcuma, gamberi e brunoise di verdure

Dessert e bevante

Wedding cake e bollicine

Buffet di frutta, piccole torte, sweet finger, pasticceria mignon

Mini magnum artigianali glassati e granellati a vista

Acqua, vino falanghina campi flegrei dop, bibite

Open bar: Caffè e digestivi