

# Contemporary Wedding

Prezzo:165,00€

**Aperitivo di benvenuto**

Traditional spritz, white spritz, Basil fizz spritz, strawberry spritz,
Analcolici e bollicine italiane brut
Parmigiana di melanzane
Salsicci e friarielli
Polpette al ragù
Gattò
Gambero in crosta di pop corn con maionese all'acciughe
Cubetto di pesce spada e melanzane in crosta di sesamo
Tentacoli di polpo scottato su cicerchia flegrea
Parmigina di branzino con pesto di basilico
Tartare di ricciola con mela verde
Tartare di tonno con guacamole
Cappuccino di baccalà
Bavarese di salmone
Wurstel di mare
Caprese
Sushi e cruditè
Ostriche, tartufi, gambero rosso e scampo

**Primi piatti**

Mezzi paccheri di granano dop trafilati al bronzo alla crema di crostacei e scampo

**Secondi piatti**

Lingotto di pescato del giorno con salsa alla curcuma, gamberoni e brunoise di verdure

**Dessert e bevande**

Wedding cake e bollicine
Piccole torte, sweet finger, pasticceria mignon e mini gelati live

Acqua, bibite

Vino Falanghina campi flegrei dop, fiano d’avellino docg, greco di tufo DOCG

Open bar: caffe e digestivi