



Granatum

Prezzo: 95,00€

Aperitivo

Barbecue

Scottati di mare, verdure del nostro orto e carni.

Fritturine di calamari sale e pepe, verdure in tempura e declinazioni di pizze fritte. Viccio cilentano con polpo e broccoli.

Boccacci con tagliatella di seppia e piselli. Sushi cilentano con orzo di controne.

Cheese bar con formaggi stagionati, mozzarella e salumi tipici di gioi.

Taralli e panificazione. Pannelle di ceci con burro e alici.

Primi piatti

Zito con ricotta infornata, carciofi e menta.

Riso con limoni di mare, scorfano, timo e bottarga.

Secondi piatti

Calamaro verace con lattughe e salsa di arance.

Pescato sostenibile di ricciola con finocchio arrosto e guacamole.

Dessert e bevande

Selezione dei feudi di san gregorio: fiano pietracalda / cutizzi greco di tufo/ aglianico sirica.

Wedding cake

Passeggiata con frutta, crostate e gelati al latte di bufala

Percorso di pasticceria: cooking show nella preparazione di cannoli fritti, torrone, tiramisù, babà

Torta

Coccole con confetti, meringhe e macarons.

Moscato d'asti Saracco, Ferrari, Passito di pantelleria.

Infusi e distillati.

Cocktails alcolici e analcolici

Prosecco di Valdobbiadene Borgo Luce, rosato Denezzano di Luigi Maffini

Birra artigianale Fruma, bevande analcoliche vintage J-Gasco.

