



## Supremo sole

Prezzo:125,00€

### Aperitivo

Zeppoline di baccalà, ceci e papaccelle  
Ciacianielli e paranza di mare con salse homemade  
Pescato allo spiedo. Arrosticini cotti a brace viva  
Zuppetta di fagioli nobili di controne con cannolicchi grigliati.  
Soppressata e i grandi formati di bufala: treccia; mozzarella,  
Caciotta affumicata, fior di ricotta con taralli e focacce appena sfornate. Trota marinata e  
leggermente affumicata con cavolfiore e arance.  
Tapas con verdure e tipicità del nostro cilento.

### Primi piatti

Mezzi paccheri con vongole, basilico, friggitelli e limone  
Ndundero cacio e pepe, ricci di mare

### Secondi piatti

Tonno scottato, finocchio e melanzana affumicata  
Pescato sostenibile di dentice, mandorla, salsa di bottarga e bietola.  
Capocollo di pigno ottatase, peperone crusco e patate tartufate.  
Sorbetto al fico d'india e fragoline di bosco

### Dessert e bevande

Wedding cake  
Torta in giardino.  
Selezioni di Afonso Rolo, Dubl Flanghina  
Dei feudi di San Gregorio, prosecco di Valdobbiadene le Manzane.  
Bartender con miscelati leggermente alcolici.