



## MENU PROCIDA

### Aperitivo di Benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene, succhi vari, zeppoline, bruschette, verdure pastellate

### Angolo aperitivo e pregustativi

Cocktail champagne, cocktail mimosa, succhi di frutta, tartine assortite, involtino di wurstel e sfoglia, petit - quiche lorraine, foccaccine caprese, pizzette margherita, brioche danubio.

### Angolo del casaro e dei salumi

Treccione di bufala campana, treccione di provola affumicata, rollatina di mozzarella farcita, ricottine fresche, ricottine al limone, formaggio auricchio, caciotta di bufala campana, burrata vegetale, pecorino campano, tocchetti di grana, cascata di prosciutto di Parma, bresaola, salame napoletano, culatello zimbello, pancetta arrotolata.

### Angolo del friggitore

Mozzarelline impanate, crocchette di patate, olive ascolane, arancine di riso, frittatine di cipolla, frittatine di patate, pazzielle fritte alle alghe, fiori di zucca ripieni, alici fritte, calamarelle fritte, gamberetti fritti.

### Angolo del pescatore

Carpaccio di salmone con rucola, calamaro ripieno, polipetti alla luciana, cozze al chiar di luna, sciabola al balsamico, crudità di ostriche e tartufi, insalatina di seppie con finocchio, insalata di polipo con carciofi, gamberetti rucola e parmigiano, pesce spada affumicato, alici marinate, bianchetti al limone.

### Angolo dell'ortolano

Involtoni di melanzane, zucchine scapece, peperonata e olive, parmigiana di verdure, bianchi di spagna all'insalata, funghi alla griglia, zucca grigliata al balsamico.

### Angolo del panettiere

Panino napoletano, grissini magnum, pane casereccio, pane alle olive, pane alle noci, panino rosetta, pane al sesamo, ciambellina di grano con pomodoro.

### Angolo del finger food

Polipo con patate, seppie e finocchio, riso venere al sapore di mare, bianchetti al lime, muosse di ricotta e noci, caprese al pesto, gamberetti con crema di grana e rucola.

### Primi Piatti

# Royal Wedding

---

Mezzo pacchero con pescatrice e frutti di mare con pomodorini del Vesuvio e sbriciolata di tarallo

## Secondi Piatti

Grigliata mista di mare (pesce spada, seppia, gamberoni)

Misticanza di insalata verde

Trionfo di frittura del poseidon (gamberi, calamari e paranza)

## Dessert e Bevade

Mosaico di frutta fresca di stagione (ananas, kiwi, melone, fragole)

Torta nuziale personalizzata (cake design)

Buffet di piccola pasticceria e varietà di torte (babà, caprese, crostata di frutta, pastiera)

Caffè, amari, grappa barricata, limoncello, prosecco di Valdobbiadene

Carrettino dei gelati