



## Gardenia: Pranzo di Nozze

Prezzo: 110,00€

### Aperitivo di benvenuto

Cocktail champagne, tartine allo specchio, scagliette di parmigiano con chicchi d'uva  
Fantasia di canapé, varietà di rusticini e le frivolezze dello chef

### Antipasti

L'angolo dell'ostricaio: ostriche, tartufi e gamberi crudi

L'angolo del casaro: prosciutto di Parma e prosciutto San Daniele, salumi di Norcia, trecce di  
mozzarella di bufala, maialino di Ariccia in crosta e carrellata di contorni misti di stagione

L'angolo mare: aragosta in bellavista, cocktail di gamberi, insalatina di mare, polipo e patate e i  
marinati del golfo

L'angolo napoletano: pizza con le scarole, tortano napoletano, parmigiana di melanzana, peperoni  
ripieni, zucchine alla scapece, fior di zucca ripieni di ricotta e provola fume', polpette al sugo e  
polpette di melanzana fritte

Gli angoli dal mondo: sushi, argentino e messicano

Carrettino tipico napoletano con fritturine all'italiana e fritturine di paranza

### Primi piatti

Manicotti al coccio con pescatrice e vongole veraci

Tortino di riso con zucca e provola fume' su fonduta di taleggio

### Secondi piatti

Reginetta del golfo all'ammiraglia in crosta di mandorle con gamberone in pastella

Timballetto di scarole e pinoli e verdure croccanti

### Dessert e bevande

Carpaccio di ananas con gelato alla mela verde e fragole di bosco

Buffet di pasticceria

Torta americana

# I Giardini Di Villa Giulia Leonessa

---

Vino bianco: Falanghina, Moio

Vino rosso: Moio

Spumante: Sant'Orsola