



Minori

Prezzo: 170,00€

Aperitivo

Cocktail Alcolici ed analcolici

L'angolo del casaro: live mozzarella show con bocconcini di fior di latte preparati al momento e assortimento di formaggi locali, ricottine speziate, taglieri di salumi nostrani, cascata di prosciutto di

Parma con ciliegine di melone

L'angolo del pescatore: alici bacciate, spiedini di gamberi con provola, frittelle di alghe, frittelle di fiori di merluzzo (o altro pesce lesso), frittelle con bianchetti, frittelle di gamberetti, bignè di mazzancolle, pesce serra marinato, tonno marinato agli agrumi, salmone marinato ai 4 fiori, alici marinate, pesce spada marinato, cozze gratinate, polpo alla mediterranea, medaglioni di polpo con rucola e

concassè di pomodori, crostini di salmone, ostriche su ghiaccio, maionese di pesce su insalata russa, gamberetti con crema di avocado, spiedini di cozze con provola, tartara di tonno, cuoppo di alici

fritte

L'angolo del verdure: involtini di melanzane, involtini di peperoni, involtini di scarola con frutta secca, pomodorini gratinati, verdure grigliate all'aceto balsamico, olive all'ascolana, frittelle di fiori di zucchine, pomodori sott'olio, frittele con erbe aromatiche, salvia, rosmarino menta, finocchietto

selvatico, timo, parmigiana di zucca rossa con provola, parmigiana di melanzane, zucchine ripiene di carne

L'angolo del fornaio: pizza a placche di vari gusti, arancini di riso, pizza rustica con spinaci, pizza rustica con formaggio, focaccia aromatizzata, panini napoletani, rustici assortiti, bruschette con pomodori

Primi piatti

Risotto con zucca rossa e provola

Filetto di manzo avvolto in pancetta e salvia e profumato all'aglianico

Dessert

Wedding cake

Hotel Bonadies

Buffet di frutta di stagione e fontana di cioccolato e buffet di dolci
Acqua minerale, Vino Di Ravello, Spumante