



Menù Gioia

Prezzo: 130,00€

Welcome di benvenuto

Beverage & finger

Acque aromatizzate - limone, menta, lime, fragola - succhi al gusto di frutta e bollicine. Selezione di finger food. Cuoppo fritto misto, panino napoletano, insalatina di farro con pesto e parmigiano.

Gran buffet di antipasti

Il golfo insalata di mare, julienne di seppie grigliate, affumicati spada e salmone, insalata di baccalà, polipetti alla luciana con crostini, zuppa di cozze e sushi dello chef

La friggitoria - Show cooking - Frittura mista di mare.

Fritto dalla cucina - Gamberi in panatura croccante e fritto vegano.

La paella paella mista con mazzancolle

L'angolo del mar cantabrico - Show cooking - Panini all'olio speziati e tostati con burro ocelli e filetti di alici sottolio

Il taglio dello chef - Show cooking - Spiedo di cube roll americano grigliato e polpo in acqua

L'angolo delle ostriche e frutta esotica

La salumeria - Show cooking - Prosciutto al taglio 30 lune in morsa, taglieri misti di coppa, lonzino e salsiccia. Schiacciate con ricotta al limone, mortadella e pistacchio, pomodorino e pesto di basilico.

La gastronomia selezione di focacce farcite con speck, pomodorino secco e salsa guacamole, mediterranea alle verdure e il babà salato alla napoletana. La parmigiana di melanzane. Sfogliette rustiche, rocher di patate, insalata di pomodoro e tarallo laurentino sbriciolato.

Lo street food tigelle con guanciaie, i mini-hamburger di marchigiana, gnocco fritto ripieno con blu bufala.

Il casaro zizzona di bufala, treccia vaccina, rotolo di mozzarella farcito, ricotta noci e rucola.

Formaggi al taglio - pecorino, caciocavallo silano e parmigiano stagionato 24 mesi - accompagnato da miele, mostarde e composte di frutta.

Angolo bakery - selezione di pane bianco, ai 5 cereali, limone, noci, segale e grissini.

Il beverage - acqua e vino

Ingresso in sala

Primi piatti

Tortello ripieno di capasanta e gambero rosso di mazzara su bisque di astiche
Orecchiette al grano arso fatte a mano in salsa di radicchio, salsiccia di maialino nero casertano e
sfoglia di parmiggiano soffiato

Secondi piatti

Pescato del giorno a trancio su terra di olive e salsa agli agrumi
Sorbetto
Cubi di manzo cotto a bassa temperatura su spuma di patata, gocce di salsa ai peperoni e limone
con sformato di erbette

Vino aglianico e falanghina

Dessert

Taglio della torta - Wedding cake

Gran buffet di frutta e dolci

Piccola pasticceria classica e moderna, varietà di torte - caprese, babà napoletano, cheese cake, torta ai tre
cioccolati, red velvet, torta al pistacchio, - mini croissant al burro con nutella e panna, gelato e composizioni di
frutta

Open bar amari, caffè e digestivi

Inclusi nel prezzo

Allestimento anima antiqua.

Mise en place, centrotavola, nastro al tovagliolo, tableau, stampa menu.

Allestimento taglio torta compreso di fontane pirotecniche.

Confettata

Suite con pernottamento, prima colazione e percorso spa

Struttura in esclusiva