



Panarea

Aperitivo o antipasto

mini sandwiches al prosciutto cotto e formaggio tarallini al pepe, zeppoline calde, montanare, maltagliati al formaggio, arancini di riso, crocche' di patate, mozzarelline impanate, frittatine

Al tavolo

Insalatina di mare, gamberi all'agro, tris di marinati (salmone, spada, alici) bianchetti al limone (centro tavolo con frittura di calamari gamberi e baccala')

Tocchetti di parma conetti di bresaola con ricotta, conetti di salame con caprino e zafferano, capocollo, pancetta tonda al pepe rosa, bocconcini di bufala, ricottina, caciotta al peperoncino (centro tavolo polpette di melanzane rotoli farciti con peperoni e provola e salsiccia e friarielli

Primi piatti

Scialatielli al profumo di mare, mezza manica spada e vongole / scialatielli con rana pescatrice, fusilli ai frutti di mare

Risotto con fiori di zucca speack e champagne, fusilli alla nerano / risotto zucca provola e semi di papavero, risotto agli agrumi, asparagi e zafferano, radicchio e caciocavallo

Assaggio di pasta e patate con provola o pasta e fagioli con cozze

Secondi piatti

Turbante di spigola con purea di patate ratatouille di verdure al forno / orata in crosta di patate con asparagi e verdure / trancio di ombrina al forno con tortino di patate e verdure

Dessert

Tagliata di frutta fresca

Torta nuziale

Delizie del maestro pasticciere, scenografia di gelati

Bevande

Open bar
Caffè, amari
Vino bianco e rosso
acqua Ferrarelle
spumante