



## Giunone

### Aperitivo di benvenuto:

Zeppoline al timo fritte a vista, tartine miste, tocchetti di pizza alla marinara, bruschettine cocktail e mocktail

### angolo del casaro (**buffet Servito**)

Lamelle di prosciutto crudo di parma, lonzino di maialino nero casertano, soppressata calabra, bocconcini di mozzarella e provoletta di bufala, tocchetti di formaggio pecorino dei monti matesi.

Il fornaio: varietà di pani aromatizzati.

### buffet servito

Tocchetti di polpo scottati nella sua acqua con pepite di patate e croccante di sedano, salmone marinato al sale e di semi di papavero, gamberetti in emulsione di rughetta e grana.

### Show cooking **servito a centrotavola**.

Coppettino di alici fritte, paella valenciana oppure pasta e patate di mare, spiedino di pesce spada e peperoni, ostrica fin de clair,

### a seguire in sala

### antipasto caldo

antipasto caldo, gambero mandorlato, pepita di salmone al pistacchio conchiglia in salsa mornay al salmone.

### Primi piatti

Mezzi paccheri di Gragnano con bocconcini di pescatrice e frutti di mare.

### Degustazione

Risottino Carnaroli con gamberetti, rosmarino e zeste di limone.

### Secondo piatto

trancio di Pesce Spada al timo, seppia e gamberoni alla brace  
Insalatina primavera.

## Bevande e dessert

Pre dessert.

Mousse dello chef.

## All'esterno in piscina, buffet anch'esso servito

Torta augurale e bollicine, buffet di piccole torte, pasticceria mignon, spiedini di frutta cascata di cioccolato e graffette fritte a vista.

Acqua, vino falanghina dop campi flegrei, bibite, caffè e digestivi.