



## Venere

### Aperitivo di benvenuto

Zeppoline al timo fritte a vista , tartine miste, tocchetti di pizza alla marinara, bruschettine.

Dal Mare alla tavola: crudità assortite.

Ostriche, tartufi ,cannolicchi, gamberone viola, cevice di pescato del giorno adagiata su rondella di lime e calice di prosecco.

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.

Tocchetti di polpo scottati nella sua acqua in sposo alle zucchine alla scapece, salmone marinato al sale e di semi di papavero, petali di baccala a carpaccio con polvere di peperone crusco, capresina di mare.

Coppettino di alici fritte , paella valenciana oppure pasta e patate di mare, spiedino di pesce spada e peperoni.

### Primi piatti

Mezzi paccheri di Gragnano all'astice Canadese e datterini di Sicilia.

Risottino carnaroli alle vongole in bianco , aglio olio e polvere di alga disidratata.

### Secondi piatti

Darna di Ricciola grigliata , gamberoni grigliati e calamaro fritto.

Insalatina primavera.

### Dessert e bevande

Mousse dello chef.

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

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