



Partenia

Prezzo: 115,00€

Aperitivo di benvenuto:

Zeppoline al timo fritte a vista , tartine miste, tocchetti di pizza alla marinara, bruschettine
Lamelle di prosciutto crudo di parma, lonzino di maialino nero casertano, soppressata calabra,
Bocconcino di mozzarella, tocchetti di formaggio pecorino dei monti matesi
Il fornaio: varietà di pani aromatizzati
Tocchetti di polpo scottati nella sua acqua con pepite di patate e croccante di sedano, salmone in
marinatura di Vino Piediroso Campi Flegrei
Gamberetti in emulsione di rughetta e grana
Coppettino di alici fritte e paella valenciana

Primi piatti

Mezzi paccheri di Gragnano con crema di crostacei, emulsione aromatica di basilico e scampetti al
salto
Gnocchi di patate con fonduta di mozzarella di bufala, cozze, menta, zeste di limone e crumble di
tarallo napoletano

Secondo piatto

Filetto di dentice scottata al rosmarino , su rondella di patata alla griglia
Bouquet di verdure grigliate

Dessert e bevande

La frutta.
Composta di frutta fresca di stagione, con gelato artigianale in coppa.
Torta augurale e bollicine ,buffet di piccole torte, pasticceria mignon, spiedini di frutta cascata di
cioccolato e graffette fritte a vista.
Acqua , vino Falanghina campi flegrei, bibite, caffè e digestivi.