



## 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.