



Menù per eventi

Prezzo: 70,00€

Aperitivo

Prosecco e fritturine

Antipasto

Cupoletta di Melanzana ripiena di spada olive di Gaeta e pomodorini

Polpo con patate

Straccetti al tonno scottati con zucchine alla scapece

Baccalà fritto su crema di ceci

Primo piatto

Risotto con gamberi e agrumi

Secondi piatti

Orata in crosta di patate e lamelle di mandorla

Dessert e bevande

Profitterol al cioccolato nero, piccoli babà al rhum, tiramisù, mignon assortiti, spiedini e composte di frutta di stagione

Torta: millefoglie con crema chantilly e fragole

Acqua naturale e frizzante, bibite, Spumante secco e dolce selezione Le Castella Resort, Vini di selezione, Le Castella Resort, caffè e amaro.