



## Lavaflava

Prezzo:170,00€

### Aperitivo

Vino bianco spumante vesuvio

Vino rosé spumante vesuvio

Zeppoline napoletane

Mini montanare ai tre pomodori: san marzano, piennolo e corbarino

Mini montanare con ricotta e salame

Selezione di canapé e mini sandwich

### Antipasti

Angolo pizza

Angolo del pane

Panino farcito con pulled pork e melanzane grigliate

Panino farcito con filetti di tonno scottati e marinati in olio extravergine, burrata e peperoncino verde

Panino farcito con polpo arrostito, burrata e verdure dell'orto bosco de' medici

Angolo dei salumi

Capicollo piccante con pepe nero e finocchietto selvatico

Soppressata artigianale irpina

Mortadella al pistacchio verde di bronte dop

Culatello leggermente affumicato

I

I tutto accompagnato dai nostri sottoli: carciofi, peperoni e pomodori

Angolo dei formaggi

Provolone del monaco, pecorino stagionato in grotta, formaggio blu, primosale, pecorino alle

vinacce

Frutta secca e confetture artigianali in abbinamento

Angolo mozzarella

Mozzarella di bufala, ciliegine bianche e affumicate, straciatella di bufala, caciottine fresche e trecce di mozzarella tagliate al momento

Angolo delle bevande

Vino rosso

Vino bianco

Acqua naturale e frizzante

Finger food a passaggio

Involto di bresaola con straciatella e rucola

Julienne di seppia con zucchine alla scapece

Cous cous con gamberi e verdure dell'orto bosco de' medici

Calamaro scottato su crema di patate al profumo di limone

Salmone marinato alla rapa rossa su crostino

Bon bon di baccalà in pastella

Baccalà mantecato con cialda croccante

Tonno affumicato con tacos e cialda di guacamole

Zuppetta di fagioli cannellini e cozze

Pancetta di maiale brasata e cipolla caramellata

Calzoncini ripieni, frittatine di pasta, sfogliatelle salate

Gamberi in panko, fiori di zucca ripieni

Vol au vent con mousse di formaggi e olive

Parmigiana di stagione e bignè salati fantasia

## **Primi piatti (uno a scelta)**

Mezzo pacchero con rana pescatrice, pomodorini al forno e vongole

Fusillo della tradizione napoletana trafilato al ferro

Pasta con rondelle di zucchine, petali di fiori di zucca, vongole e calamari

Risotto ai crostacei con crema di agrumi di sorrento

Raviolino di pasta fresca ripieno di ricotta del pastore e mozzarella, con tre varietà di pomodoro e pesto di basilico dell'orto bosco de' medici

## Secondi piatti (uno a scelta)

Trancio di pesce del giorno (ricciola, dentice, cernia, pezzogna – secondo disponibilità) in guazzetto, in crosta o grigliato con verdure dell'orto bosco de' medici

Medaglione di entrecôte cotto a bassa temperatura con contorno di verdure dell'orto bosco de' medici

## Dessert e bevande

Pasticceria mignon e dolcetti: capresine, brownies e riccioli, bignè alle fragole, diplomatiche, babà classici, con crema o al cioccolato, mousse al cioccolato, al pistacchio e alle fragole, paste di mandorla

Frutta fresca di stagione

Caffè espresso, amari e distillati del bosco de' medici:

Distillato di pellecchiella del vesuvio, liquore alla mela annurca, limoncello, meloncello, liquorizia, amaro ginestre, amaro alla rucola, grappa barricata di catalanesca e grappa bianca