



☒☒ Menù Nuziale – Tradizione e Mare

Prezzo: 90,00€

☐ Aperitivo di Benvenuto

Ad accogliere gli ospiti, un calice di Prosecco e una selezione di cocktail alcolici e analcolici, accompagnati da fragranti frittelle con alici di menaica, simbolo della tradizione cilentana e preludio di un'esperienza gastronomica curata nei dettagli.

☐☐ Antipasti

L'antipasto si apre con una selezione di affettati nostrani dell'Azienda Agricola Giovanni Marsicano e con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, espressione autentica del territorio.

A seguire, medaglioni di melanzane ripieni, gateau di patate e un delicato sformatino di zucchine, in un dialogo tra sapori genuini e ricette della tradizione.

Il mare trova spazio con pesce spada marinato su letto di riso Venere, pepite croccanti di baccalà fritto, cocktail di gamberi e alici alla pisciottana, per un antipasto ricco, armonioso e completo.

☐☐ Primi Piatti

Ravioli di ricotta su vellutata di crema di zucca, impreziositi dal crumble di peperone crusco e dalla stracciata di bufala, un primo piatto che unisce delicatezza e carattere.

Paccheri freschi allo scoglio, intensi nei profumi e generosi nei sapori.

☐☐ Secondo Piatto

Un tris gratinato di mare con gamberi rossi del Cilento, pesce spada e seppia, accompagnato da insalata capricciosa, per chiudere il percorso con equilibrio e raffinatezza.

☐☐ Intermezzo

Sorbetto al limone di Pisciotta con frutta fresca di stagione, fresco e profumato, a suggellare il momento con leggerezza.