Percorso gastronomico "Principessa Sichelgaita"

Antica Tisaneria della Scuola Medica Salernitana

Infuso freddo di spezie di macchia mediterranea dei Giardini della Minerva

Aperitivo di Benvenuto

Il Cuoppo Fritto del Mare

Frittelle alla colatura di alici di Cetara – Calamaretti al sale e pepe nero – Pizzelle di cicinielli (bianchetti)

Il Cuoppo Fritto della Terra

Frittelle ai sapori di macchia mediterranea – Verdurine pastellate - Arancini al cuore di formaggio

Il Fornaro del Castello

Quadrucci di focaccina al rosmarino bianco selvatico ed olive della Collina Bonadies

Quadrucci di focaccina alle alici al sale di Cetara

Cornettini rustici ai sapori dell'orto

Stecchelle di pane al pomodoro - peperoncino - rosmarino

Il Casaro di Corte

Losanghe di mozzata di mucca alla crema di pomodori secchi

Quadrucci di ricotta affumicata di bufala alla salsa di fichi

Spicchietti di caciocavallo podolico stagionato

Fellata tradizionale della soppressata contadina

La Cena Nuziale (al tavolo)

Primi piatti

Fusilli al ferretto con cervellatina di Bufalo Cilentano e passato di pomodoro alle melanzane

Laganette trafilate al ragù bianco di vongole veraci e ceci con punte di rucola selvatica

Secondi piatti

Trancetto di Spada arrostito all’agresto di limoni ed arance della Costa d’Amalfi

Verdurine croccanti alla dadolata di caciottina primo sale al peperoncino

Dessert e bevande

La Torta Nuziale

Selezione di Piccola Pasticceria Mediterranea

Spumante “Ferrari” Demi Sec

Caffè e Liquori