



Percorso gastronomico “Colline Salernitane”

Aperitivo d’Accoglienza (al buffet/al braccio)

L’Angolo del Rinfresco

"Aquauiuolo" Amalfitano con limone sfusato IGP – Acqua e menta fresca – Acqua mineralizzata

Succhi alla Frutta – Cocktail analcolici

L’Angolo del Sommelier

Selezione e Degustazione di Vini e Spumanti al calice

Il Fritto d’Attesa

Pizzelle di sciurilli (fiori di zucca) – Pizza frita al pomodoro ed origano

Timballini di pasta - Crocchette di patate – Calzoncelli alla ricotta

La Degustazione dei Tipici Salernitani

Involtini di melanzane al San Marzano DOP alla scamorzetta affumicata e battuto di basilico

Spiedo di salsicetta di bufalo cilentano al peperone rosso arrostito e alloro mediterraneo

Quadrucchi di frittatina alle patate e cipolotto nocerino DOP

Affettato della tipica sopressata cilentana al cuore di lardo dell’antico salumificio artigianale di Gioi Cilento

Spiedini di mozzarelline di Bufala Campana DOP al pomodorino soleggiato di Corbara e guancialetto arrostito

Ricottine di Bufala alle scorzette di limone sfusato Costa d’Amalfi IGP

La Cena Nuziale (al tavolo)

Antipasto

Carpaccio d’Assolo di Bufalo Cilentano all’olio EVO Colli di Salerno

con granelli di nocciola tonda di Giffoni IGP su letto di rucoletta selvatica

Primi piatti

Mezzi paccheri al ragù di San Marzano DOP con sbriciolata di salsiccia fresca e ricotta di Bufala

Il Castello di Arechi

Cavatielli caserecci alle zucchine con guanciale di Gioi Cilento e provola dell'Antica Latteria di Tramonti

Tagliata di vitella marchigiana IGP dell'Appennino Meridionale

con pomodorini del piennolo, rucola selvatica e tagliatelle di mozzarella all'olio di basilico fresco

Patate a spicchi cotte al forno al profumo di rosmarino bianco selvatico

Dessert e bevande

Torta Nuziale

Il Gran Dessert

Selezione di Piccola Pasticceria Mediterranea

Trionfo di Frutta fresca di stagione

Spumante "Ferrari" Demi Sec

Caffè e Liquori