



Sguardo al monte, il cuore al mare

Prezzo: 130,00€

Appetizer - a giro braccio

Tartine miste, pizzette, rustici, succhi di frutta, prosecco, bibite

Le isole:

La friggitoria:

Zeppoline ai bianchetti e alghe

Verdure pastellate a listelli

Chele di granchio, olive ascolane

Calamarelle di paranza e code di gamberi

Fiori di zucca ripieni

La norcineria:

Prosciutto alla morsa e melone

Salami

Salsiccia di monte san biagio, speck e salumi

Salumeria di cinghiale

Il casaro:

Parmigiano scagliato in forma - formaggi freschi –

Formaggi stagionati al miele di alloro e confetture

Treccioni di bufala campana con rucola e datterini

Mozzarelloni affumicati

Il fornaio:

Focacce al rosmarino

Pane

Sapori del mare freddo

Insalata ai profumi di mare

Carpaccio di pesce spada con dressing al lime

Salmone marinato agli agrumi con finocchi croccanti al pepe rosa

Pappardelle di seppie al pesto

Spigola marinata alle cipolle rosse di tropea

Sapori del mare caldo

Capesante gratinate

Cocchetti di cozze e vongole veraci

Gamberi panati, lardellati su salsa rosa

Vellutata di patate, spigola e julienne di zucchine pastellate

Polpettine di baccala su crema di piselli

Trancetti di spada panato alla griglia con mousse di ceci

Sapori della terra

Carpaccio di manzo affumicato su letto di valeriana

Millefoglie di bresaola ai pinoli tostati

Primi piatti

Primi mare

Risotto cozze, vongole gamberi e calamari

Risotto alla crema di scampi imperiali

Paccheri con gamberi, pesto di basilico, pomodori confit e pecorino romano

Panciotti di gamberi e capesante, con vongole veraci, torpedino e fiori di zucca

Paccheri con ricciola, pomodorino pachino e olive di gaeta

Tonnarelli spigola e crema di limone

Primi di montagna

Lasagnetta con porcini, porcini, provola e cotto affumicato

Pacchero alla carbonara imperiale con guanciaie porcini e tartufo nero

Pappardelle al cinghiale in bianco
Raviolone di bufala con pomodorini confit e pesto di basilico
Gnocchi di patate al ragù di chianina, menta e fonduta di parmigiano reggiano

Secondi piatti

Secondi di mare

Spigola o dentice al sale con insalatina novella
Ricciola scottata, con vellutata di piselli e zucchine croccanti
Catalana di crostacei al vapore con pomodori pachino e camone, patate, basilico, sedano, carote e
aceto balsamico
Trancio di cernia, con julienne di patate, carote, zucchine e vellutata di pomodoro

Secondi di terra

Medaglione di manzo lardellato con ripieno di zucchine e melanzane, su fonduta di parmigiano e
tortino di funghi
Bocconcini di vitello arrosto su salsa al basilico, patate al forno, olive nere e pomodorino pachino
Stracotto di reale di manzo al montepulciano con sformatino di zucchine e provola affumicata

Dessert e bevande

Gran buffet di frutta e dolci
Vassoi di anguria e melone
Copponi di macedonia, fragole in coppa,
Frutti di bosco al succo di limone
Profitterol al cioccolato, torta ferrero rocher
Tiramisù, torta monchery
Cheese cake
Panna cotta
Tiramisù
Cioccolato e caramello salato
Amaretto e amarena
Angolo dolci tradizionali locale:
Crostatina alle visciole, ciambelline al vino
Angolo della tradizione partenopea:
Babà, delizia al limone, frolle, pastiera
Wedding cake

Acqua minerale - caffè – amari - liquori – distillati