



PROPOSTA MENU CON APERITIVO ED ANTIPASTO AL BUFFET

Al vassoio: Cannoli mignon salati – Piccole tartellette brisé – Sfoglino burro e pepe al formaggio
Flute di Prosecco Doc

Al buffet

Angolo del mare: Ostriche, cozze e capesante gratin

Angolo del gourmet: Prosciutto al taglio – Soppresa e salsiccia stagionate su tagliere – Cornetto di bresaola con ricotta

Angolo dei formaggi: Parmigiano picchettato con frutta – Toma con miele – Perline di caciocavallo podolico

Angolo bianco: Trecciona di bufala – Arrotolato di mozzarella alla mediterranea – Ciliegine di bufala foderate con speck

Angolo del friggitore: Sofficini al salmone e rosmarino – Gamberoni in pastella – Spiedini di pesce spada e pomodorini pachino – Alicette alla menta su melanzana grigliata – Black Marlin all'Indiana – Pizzettine di cicinielli – Pizzettine fritte con pomodoro, basilico e parmigiano

Angolo dei marinati: Salmone marinato in crema di zucchine – Spada Marinato in crema di melanzane – Alicette marinate

Angolo degli sfizi: Zuppetta di cicoria e gamberetti – Seppie e ceci – Totani e patate – Polipetti in casseruola

Angolo flambè: Crepes con verdure e frutti di mare

Angolo del pane

Angolo degustazione Vini Campani Doc

Al tavolo

Risotto alla pescatora su scampo reale

Ravioli farciti con ricotta di bufala e crema di noci in salsa aurora

Pesce persico con passata di “friarielli” ed olive taggiasche

Tortino di patate al profumo di salmone

Filetto di vitello aromatizzato all'Aglianico

Barchetta di zuccina con ricotta – Involtino di melanzane

Cialdina di frolla con frutta

Torta Nuziale

Festival dei dolci: Babà – Torta al cioccolato fondente e al latte – Zuppetta – Ricotta e pere – Mousse di caramello e gianduia – Piccola pasticceria

Vini Campani Doc

Berlucchi / Ferrari

Angolo bar

Bibite