

menù borboni

Aperitivo di benvenuto

Cocktails e mocktails, tartine finger food, spanitos, bruschettine e soffiati al timo fritti a vista, sushi bar

Gran buffet

Oyster Bar live

Cruditè assortite dal Mar Tirreno alla barca. Tartufi, varietà di ostriche assortite, cannolicchi, gamberi viola del Tirreno e bollicine

Gastronomia DOP all'aperto

Prosciutto e melone, bocconcino di mozzarella di bufala e di provola, selezione di salumi Campani

Selezione di caciottine di formaggio pecorino aromatiche, tocchetti di Grana Padano DOP

Centrotavola di frittura napoletana nana

Dal forno a legna

Trilogia di pane aromatizzato

Entrée

Polpo del Mediterraneo cotto a bassa temperatura con zucchine alla scapece

Trilogia fumé con baccalà, salmone e spada marinato

Capresina di mare con origano e olio EVO

Show cooking

Friggitoria

Conetto di alici fritte con sale e pepe o gamberetti o latterini

Braceria

Spiedino di pesce spada e peperoni

Chef live

Paella Valenciana o pasta e patate di mare

In sala

Entrée caldo

Gambero mandorlato brillantato al miele dolce d'acacia

Pepita di salmone al pistacchio di Bronte DOP

Julienne di seppie e zucchine fritte e scaglie di grana

Primo

Mezzi paccheri di Gragnano trafileti al bronzo all'astice e datterini del Vesuvio

Degustazione

Raviolotti ripieni di melanzana e scamorza con gamberetti e provola di Agerola DOP

Secondo

Turbante di spigola e ratatouille di verdure alla mediterranea con gamberi viola del Tirreno

Frutta

Mousse dello chef e frutti del sottobosco

Wedding cake e bollicine

Torta nuziale e brut infuso alla fragola

Buffet di piccole torte, sweet fingers, pasticceria mignon, spiedini di fragole e graffette a vista, fontana di cioccolato

Beverage

Acqua, vini Campani DOP e DOCG, bibite

Open Bar

Caffè e digestivi