

menù romani

Aperitivo di benvenuto

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

Gran buffet

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

Varietà di pane aromatizzato al cestino e danubio

Entrée

Tocchetti di polpo scottato nella sua acqua
con pepita di patate e croccante di sedano

Gamberetti al vapore in emulsione di rucola
e Grana Padano DOP

Salmone marinato al sale e zucchero di canna
con croccante di semi di papavero

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

Oyster Bar

Degustazione di ostriche crude aperte a vista

In sala

Entrée caldo

Gambero mandorlato brillantato
al miele dolce d'acacia

Pepita di salmone al pistacchio di Bronte DOP

Capasanta ripiena in salsa Mornay

Primo

Mezzi paccheri di Gagnano trafileti al bronzo
con bocconcini di pesatrice del Mediterraneo,
frutti di mare e datterini del Vesuvio

Degustazione

Risotto Carnaroli ai gamberi,
rosmarino e zeste di limone

Secondo

Pesce spada al timo, seppia
e gamberoni alla brace

Insalata primavera

Frutta

Composta di frutta fresca di stagione
con gelato artigianale in coppa Martini

Wedding cake e bollicine

Buffet di piccole torte, sweet finger,
pasticceria mignon, fontana di cioccolato
e graffette fritte a vista

Beverage

Acqua, vino Falanghina Campi Flegrei DOP, bibite

Open Bar

Caffè e digestivi