

menù svevi

Aperitivo di benvenuto

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

Gran buffet

Gastronomia DOP

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

Entrée

Tentacoli di polpo del Mediterraneo grigliato
su letto di cicerchie Flegree

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

Friggitoria

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

Braceria

Spiedino di pesce spada e peperoni

Chef surprise

Paella Valenciana o pasta e patate di mare

Entrée caldo

Pepita di baccalà su scarola ripassata
e peperoni all'aceto

Gambero mandorlato brillantato
al miele dolce d'acacia

Capasanta ripiena in salsa Mornay

Primo

Mezzi paccheri di Gragnano trafilati al bronzo
con bocconcini di pescatrice del Mediterraneo,
frutti di mare e datterini del Vesuvio

Degustazione

Raviolo di baccalà con cavolo romanesco
e peperone crusco

Secondo

Pesce spada al timo, seppia e gamberoni
alla brace e insalata iceberg

Frutta

Composta di frutta fresca di stagione
con gelato caldo

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

Winter Wedding Menù / Disponibile da Novembre a Marzo