

Benvenuti!



uando pensiamo al matrimonio, pensiamo ad un giorno di festa.

Gli Ospiti sono allegri, la tavola è elegante, le pietanze genuine e di ottima qualità, il servizio veloce, impeccabile, il personale cordiale e i dettagli curati nei minimi particolari.

Gli Sposi sono sereni perché sanno che alle loro esigenze sta provvedendo uno staff di persone esperte.

Se pensate ad un matrimonio così, avete fatto la scelta giusta preferendo noi.



### Il nostro Cocktail di Benvenuto

### Welcome Drink

Cocktails alcolici e analcolici, varietà di succhi di frutta, Prosecco Martini bianco e rosso, Campari, Aperol, Cocktail Mimosa, Kyr, Nocciole e mandorle tostate

## Il nostro aperitivo

Tartine di pane bianco tostato
con prosciutto crudo e melone e con mousse di tonno,
Tartine di pane nero tostato al salmone.
Mini capresine, pralina di ricotta panata alle erbe, caponatina.
Al cucchiaio: Astice agli agrumi, gamberi in salsa rosa
Mini parmigiana di melanzane e mini parmigiana di zucchine,
Sofloncini con ricotta.
Tempura di gamberi e verdure,
Zeppoline con fiore di zucca e pomodoro

## Aperitivo Plus con l'angolo Mojito e Spritz

Fritturina all'italiana

(crocchette di patate, arancini di riso, mozzarelline in carrozza)

Canestrino di pasta sfoglia con verdure e provola affumicata
Tonno marinato agli agrumi con salsa di cipolla rossa di Tropea,

Tocchetti di cernia al limone

Fantasia etniche Frittura del golfo

Il Banco dell'Ostricaro



# Menu Smeraldo

Cocktail di Benvenuto

Ventaglio di polpo con seppioline scottate, filetti di mandorle tostate e arancia

Mezze maniche rigate con vongole veraci e zucchine

Risotto profumato al limone di Sorrento

Filetto di Orata con panatura alle erbette e agrumi della costiera Julienne di carote e finocchi

Carpaccio di ananas e gelato

La torta

Frivolezze del pasticciere (sfogliatine ricce e frolle, mini capresine e Babà alla crema)

Caffè e Amari



## Menu Corallo

Cocktail di Benvenuto

Gamberi gratinati alle erbette aromatiche e salsa al limone

Mezzi paccheri di Gragnano al ragoût di mare e bocconcini di rana pescatrice

Ravioli alle melanzane, filetto di pomodoro fresco e salsa di mozzarella

Filetto di cernia alla griglia con salsa di zafferano e lime e mousse di patate alla menta

Ventaglio di frutta fresca e gelato

La torta

Frivolezze del Pasticciere Caffè e Amari

Vini della nostra Enoteca Spumante italiano

# Menu Zaffiro

Cocktail di Benvenuto

Astice su vellutata di patate e emulsione di ortaggi

Mezzi paccheri di Gragnano con dadini di ricciola e verdurine croccanti

Risotto ai gamberi al profumo di limone della costiera

Filetto di dentice in meringa di sale Insalatina di finocchi e mela verde e salsa di carote

Ananas con tagliata di frutta fresca e gelato

La torta

Frivolezze del Pasticciere Caffè e Amari



# Menu Topazio

Cocktail di Benvenuto Plus

Rollatina di pesce spada e bufala su cous cous di verdure

Mezze maniche con scampi e pomodorini

Ravioli ripieni di ricotta al limone in salsa di zucchine

Filetto di dentice in crosta di patate *Involtino di scarole* 

Arancia Sorpresa

La torta

Assortimento di piccola pasticceria

Caffè e amari

### Menu Diamante

Cocktail di Benvenuto

Astice marinato all'arancia, insalatina di campo e zenzero croccante

Involtino di ricciola e gamberi su letto di patate e verdure

Calamarata al ragù di cernia su pesto di rucola selvatica

Risotto fragole e champagne

Filetto di spigola con salsa al limone Insalatina di finocchi e mela verde

Granitella di anguria con spiedino di frutta fresca

La torta

Frivolezze del Pasticciere

Caffè e amari



# Ulteriori Proposte:

#### ANTIPASTI

Insalatina di mare all'olio e limone lubrense

Gamberi al vapore su misticanza e salsa all'arancia

Calamaro ripieno di verdure e ricotta su vellutata di patate e aceto balsamico

Mosaico del Tirreno

Parmigiana di patate, zucchine e scamorza affumicata

Carpaccio di chianina, quenelle di ricotta, chips di pasta filo e salsa allo yogurt

#### PRIMI PIATTI

Risotto all'astice profumato al limone

Risotto con scampi e mela verde

Ravioli di spigola al ragoût di rana pescatrice

Mezze maniche al ragoût di scorfano

Calamarata con tocchetti di pesce spada e peperoncini verdi

Ravioli capresi

Risotto al tartufo nero dell'avellinese

Ravioli con vellutata di zucchine e veli di caciotta

Gnocchetti di melanzane, cialda croccante di parmigiano, salsa di mozzarella e basilico

Ravioli ripieni di maialino nero casertano su passatina di zucca

#### SECONDI PIATTI

Scorfano in guazzetto mediterraneo con verdure tornite e crostini di pane casareccio

Grigliata di pesce (spada, gamberone, bianco e calamaro)

Filetto di pezzogna in meringa di sale

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del monaco

Medaglione di vitello in panuria di rosmarino e timo *Patata duchessa* 

### ASSORTIMENTO DI PICCOLA PASTICCERIA

(servita al tavolo e in aggiunta alle frivolezze)

Minidelizie al limone Choux assortiti Crostatine di frutta Tiramisù Deliziose di ricotta e pera Cannoli

## Arrivederci





