



☆☆☆☆

Proposta Menu' A 60€

Aperitivo e antipasto a buffet con salumi e formaggi con verdure

Scialatielli alla pescatora al profumo di basilico appena piccante

ravioli alla Caprese ripieni di caciotta saltata con pomodorino fresco

Filetto di Orata gratinato con gamberone alla griglia e joulienne di verdura

Filetto Affettato con semifreddo al cointreau

Torta Nuziale



☆☆☆☆

Proposta Menu' B 70€

Aperitivo e antipasto a buffet

Risotto agli Asparagi e Gamberetti al profumo di limone

Ravioli ripieni di provola affumicata mantecata ai funghi

Filetto di Manzo in crosta di pane con verdure e patate scaldate

Affettato di Frutta esotica con gelato alla cannella

Torta Nuziale



☆☆☆☆

Proposta Menu' C 90€

Aperitivo e con finger food fritturine canapè

Insalata di seppie e gamberetti con scaglie di parmigiano reggiano e conditura all'aceto balsamico

Paccheri mantecati con scampi fiori di zucchine al profumo di basilico appena piccanti

Filetto di Spigola con Ragù di mare profumato al pepe e scarola saltata in padella

Filetto di vitello in crosta di noci di Sorrento su spinaci al burro saltato e patate Rissole'

Spiedini di frutta caramellata con semifreddo ai frutti di bosco

Sorbetto al Limone

Buffet di Dolci

e

Torta Nuziale



★★★★

Proposta Menu' D 110€ (pesce)

Aperitivo e con finger food fritturine canapè e fantasie dello Chef

*Astice alla Catalana accompagnato da pesci affumicati su insalatina di campo
Condita con olio e limone*

*Risotto Coriandoli mantecato con zucchine e i suoi fiori con ragù di Anatra
profumato con arance di Sorrento*

Ravioli farciti con gamberi dei mari freddi saltati alle Vongole al profumo di basilico

*Filetto di Pezzogna sale e pepe con spadellata di asparagi e seppioline appena
piccanti*

Sorbetto di Mela Annurca

*Buffet di Dolci
e
Torta Nuziale*



☆☆☆☆

Proposta Menu' E 110€ (carne)

Aperitivo e con finger food fritturine canapè e fantasie dello Chef

*Astice alla Catalana accompagnato da pesci affumicati su insalatina di campo
Condita con olio e limone*

*Risotto Coriandoli mantecato con zucchine e i suoi fiori con ragù di Anatra
profumato con arance di Sorrento*

Ravioli farciti con gamberi dei mari freddi saltati alle Vongole al profumo di basilico

Sella di Vitello cotto arrosto bagnato al taurasi con tortino di Patate e Verdure

*Crostino di Pasta zuccherata al cioccolato con cremoso alla vaniglia e frutti di bosco
Marinati*

Buffet di Dolci

e

Torta Nuziale