

Aperitivo di Benvenuto

Prosecco, Cocktail Mimosa, Succhi.

Buffet Regale

Angolo degli sfizi

Cocktail a vassoio, tartine, mini-sandwich,  
mousse al formaggio, perline di mozzarella.

Angolo del Fritto

Gamberi in tempura oro, Pizzette di bianchetti,  
Tocchetti di baccalà, Zeppoline di pasta  
cresciuta,  
Fiori di zucca in pastella,  
Calzoncini cacio e pepe, Straccetti di ceci.

Angolo della Rosticceria

Strudel rustico, Tocchetti di pizza con scarole,  
Sfogliatelle ripiene,

Angolo del Mare

Cocktail di gamberi in piccoli flûte,  
Tonno scottato,  
Crudo di baccalà su passata di ceci,  
Rotolino di salmone e zucchine,  
Spiedino di gamberi e bufala  
Caponatine napoletane con gamberi scottati.

Delizie dello Chef

Crostini dorati con lardo di colonnata.

Cantina dei Vini

## Antipasti

Polpo scaloppato con mousse di patate e gamberi.

Involentino di peperone e fiore di zucca in tempura su julienne di verdure.

## Primi Piatti

Risotto all' aglianico con radicchio e taleggio.

Schiaffoni di grano duro con rana pescatrice e frutti di mare.

## Secondi Piatti

Trancio di dentice del golfo su savarin di scarola alla monachina.

Spiedino di rosmarino con patate a spicchi.

## Dessert

Gran buffet con scenografia di frutta,  
dolci e piccole dolcezze partenopee

Torta nunziale

[Vino Bianco: Falanghina dei Feudi di San Gregorio -  
Spumante: Ferrari - Acqua Minerale - After Dinner]

*Aperitivo di Benvenuto*

Prosecco, Cocktail Mimosa, Succhi.

*Buffet Imperiale*

*Angolo degli sfizi*

Canapè, mini-sandwich, mousse al formaggio,  
finger food.

*Angolo del Fritto*

Gamberi in tempura oro, Alicette fritte,  
Pizzette di bianchetti, Zeppoline di pasta cresciuta,  
Fiori di zucca in pastella, Calzoncini cacio e pepe,  
Straccetti di ceci, Tocchetti di baccalà.

*Angolo dello Chef*

Strudel rustico, Tocchetti di pizza con scarole,  
Sfogliatelle ripiene,  
Bignè rustico su passata di pomodoro pachino,  
Involtini di peperone ripieno,  
Millefoglie di melanzane.

*Angolo dei Formaggi e dei Salumi*

Ruota di parmigiano con chicchi d'uva,  
Trecce di bufala, Provola al taglio,  
Ricottine di fuscella con confettura di pomodoro,  
Angolo dei salumi

*Angolo del Mare*

Cocktail di gamberi in piccoli flûte,  
Polpo verace al limone, Tonno scottato,  
Medaglioni d'aragosta su specchio gelatinato,  
Crudo di baccalà su passata di ceci,  
Rotolino di salmone e zucchine,  
Spiedino di gamberi e bufala,  
Ostriche marinate con mousse di finocchio.

*Angolo del Pane - Cantina dei Vini*

*Primi Piatti*

Risotto alla new burg (astice).

Orecchiette di pasta fresca con cime di rapa e vongole veraci.

*Secondi Piatti*

Filetto di branzino al fiano con gamberone imperiale.

Flan di scarole, tortino di patate mandorlato.

*Dessert*

Semifreddo agli agrumi con salsa ai lamponi

Gran buffet di dolce e frivolezze partenopee

Torta nunziale

[Vino Bianco: Fiano dei Feudi di San Gregorio  
Spumante: Ferrari - Acqua Minerale - After Dinner]