



COCKTAIL DI BENVENUTO E APERITIVO

Cocktail alcolico spritz, cocktail analcolico passion fruit
Scrocchiarella romana, ciliegine di mozzarella, olive verdi, polpettine di melanzane, crocchette di patate, arancini siciliani, calzoncelli fritti, arancini di pesce, gnocchi fritti

ANTIPASTO DI TERRA

Ricottina dei Monti Lattari aromatizzata alle olive taggiasche e rucola
Burratina pugliese su crema di cime di rapa, granella di pane
Caciocavallo silano DOP vaccino
Zizzona di Battipaglia
Tagliere di salumi:
Prosciutto crudo San Daniele DOP,
Prosciutto cotto di Carpegna,
Soppressata di Calabria DOP
Salame artigianale di Agerola

ANTIPASTO DI MARE

Polpo scottato su vellutata di patate e porro, con crostone di pane ai multicereali e grani tostati antichi
Sautè di bivalvi con pomodorino e frisella di Matera
Focacce al sale grosso, al sesamo, e ai semi di papavero

PRIMI PIATTI

Strigoloni di pasta fresca con polpo alla pigna e frutti di mare
Assoluto cacio e pepe

SECONDI PIATTI

Salmone/Tonno/Spada in salmoriglio di erbe aromatiche
Gamberone alla brace
Misticanza di insalata

Sorbetto al limone

Caffè

€ 60.00

Acqua gasata e naturale - Coca Cola in bottiglia
Vini DOC di selezione Green Park

. N.B.

La proposta non comprende amari, liquori, spumanti e torta.
Sono previste proposte di terra per chi non gradisca quelle di mare.
Le proposte possono variare in base alla stagionalità degli ingredienti ed alla reperibilità degli stessi.
È possibile personalizzare la proposta in base alle proprie esigenze.