

Marco e Marina

SPOSI

GLI APERITIVI

Cocktail di vini leggeri e spumantini giovani

Tartine mille colori mari e monti capresi

Fritturine sfiziose

GLI ANTIPASTI

Treccia di mozzarella aversana

Prosciutto al taglio con pane nero al finocchietto selvatico

Sofficini della nonna

Julienne di seppioline grigliate su rucola all'olio balsamico

Cornetti di Bresaola con ricottine di fuscella

Angolo rustico con formaggi di Sorrento e dei Monti Lattari

I PRIMI PIATTI AL BUFFET

Scialatielli all'ortolana

Raviolata caprese al limpido sugo San Marzano

Risotto alla certosina con gamberi al sapore di Capri

Coppa saracena con frutti di mare

Crudi di orata in olio velato e semi di anice

Pesce spada affumicato

Gamberi dorati in farina di mandorle

Involtini di pesce spada con capperi di scoglio e olive

Filetti di manzo flambè Armagnac

Orata di suprema gratinata

Angolo di ortaggi di stagione