

*Salvia - D'Emilio*

# SPOSI

Welcome party

Drink "Special Cuvée" con Cocktail "Mimosa" agli agrumi

Welcome party con coppa tema Primavera

Pane di diverse farine

Prosciutto di montagna al taglio

Defilé di fritturine capresi con sfizietti di pasta cresciuta

Gamberi fritti all'albume

Coppa saracena in conchiglia ai sapori del mare

Parmigiano a scaglie "Mucca rossa"

Calamaretti in coppetto

Mezze lune ripiene ai frutti di mare e crema di gamberi con burro fuso

Riso "vialone nano" con gamberi e carciofi

Astice con fondo di salsa "Armoricaïne"

con accoppiamento di Gamberoni Imperiali su letto di ventaglio di patate souté al timo

Orata con foglia di melanzane grigliate alla mentuccia selvatica

con cuore di bue farcito con rughetta "Tiberio" e cozze al profumo di mare

Dolce al piatto con Gateau Mariage tiberiano, babà mignon,

sfoglia caprese, crostatina di frutta di stagione, parfait al caffè e al torroncino,

mandorle pralinate; tutto su letto di crema inglese

Open bar con amari e rosoli diretto da Giuseppe Astarita

## **VINI:**

Falanghina "Vigne di Parthenope"

Lacryma Cristi rosso

Cantine Sorrentino

## **SPUMANTE:**

"Lapilli"

Cantine Carputo