

Capriccio d'Aurora: misto di salumi con $\frac{3}{4}$ contornino dello chef

Scrigno di venere alla norcia: melanzana con dentro il timballo di pasta

Maialino cotto sotto brace alla maniera sarda con patate
Centrotavola di insalata

Ananas

Dolce

Aperitivo di benvenuto

Antipasto: prosciutto nostrano, fogliette di bresaola con rucola campestre e raspatura di grana, nodino campano, crostatina di scarola riccia, fiore di zucca ripieno di ricotta pastellato al timo e all'erba cipollina, bruschette con dadolata di pomodorini e cipolla marinata, carpaccio di polipo con dadolata di patate, zuppetta di calamari con crostini

Primi: fusilli avellinesi alla mediterranea

risotto agli agrumi o allo champagne o ai gamberetti e radicchio in cialda di grana

Secondo: controfiletto di maiale farcito con spinaci e pancetta con contorno di verdure

sorbetto al limone

straccetti di salmone con patate, olive e rosmarino

Frutta: macedonia o tagliata

Antipasto di mare: polipo con rucola e scaglie di grana

Branzino marinato
Carpaccio di tonno
Cappesante al radicchio (caldo)
Millefoglie con salmone e cernia al rosmarino (caldo)

Primi: tagliolini all'astice
Risotto ai frutti di mare con pomodorino

Secondo: a scelta tra - storione al forno con pomodorini
- rombo al forno con nuvole di patate
- San Pietro alle erbe
- Rana pescatrice e salmone in crosta di pasta sfoglia

Frutta: ananas e fragole

Torta: millefoglie al cioccolato o alla crema

Vino e spumante

MATRIMONIO

Aperitivo di benvenuto

Cocktail tricolore (bevande alcoliche e analcoliche di tre colori disposti a scala sul buffet)

Succhi esotici

Colori della primavera (crostini vari)

Affumicati in carrozza

Buffet

Fantasie rustiche dello chef

Crema di rape rosse con gamberoni al vapore con mousse di rafano
(base di crema rossa con gamberone in un piatto e affianco la crema bianca in una ciotolina)

Fiori dorati (fiori edoli pastellati e fritti)

Girandola alla caprese (rotolo di mozzarella farcito)

Paninetti di castagne

Scampetti alla caprese (base di salsa rossa, scampo e sopra salsa bianca
- piatto freddo)

Calamaretti alla griglia

Mille foglie di mare (o di capperante - o di vongole - o di salmone....in
teglia o a monoporzione)

Gamberoni mille fili (gamberone privo di guscio con tagliolini attorno e
poi fritto)

Cozze al gratin

Julien di mare e terra (di pesce e di verdure)

Panzanella (insalatona posta nella panella di pane scavata e tostata)

Moscardini affogati con crostini

Carpaccio di salmone e polipo (base di carpaccio di polipo e sopra il
salmone marinato)

Mazzancolle al prosciutto con salsa allo zafferano (al forno)

Bufala ripiena

Capriccio di salumi e formaggi

Ricottine fritte con salsa fantasia (a base di latte)

Mille foglie di melanzane con basilico

Olive calabresi

Menù

Tagliolini alle canocchie in cialda di crepes

Paccheri farciti al formaggio (in alternativa raviolone o bauletto)

Coda di rospo in sfoglia (la coda è sfilettata e posta nella sfoglia,
passata in forno quindi resa croccante e tagliata a cilindretti disposti a
scala nel piatto)

Sorbetto al limone o alla pesca o altro

Capriccio di lombo di vitello al bacon (in alternativa saltin bocca di vitello con salvia e formaggio all'interno al forno oppure vitello in umido alle noci)

Frutta a buffet

Pasticceria mignon e torta a buffet (profiterol, delizie, mousse al cioccolato, cannoli, babà, tiramisù, crostatina, tartufo nero)