

Menù I

Al buffet

Coppa di prosecco, cocktail champagne, cocktail di frutta

L'angolo dei fritti:

Frittelle di gamberi, alici fritte dorate, zeppoline di verdure, frittelle di bianchetti.

L'Angolo dei carpacci

Spigola marinata agli agrumi e timo, carpaccio di spada con filo di aceto balsamico, salmone all'arancio e zucchero di canna.

L'Angolo del pescatore

Soppressata di polpo, zuppettina di cozze e ceci, polentine con crema di lenticchie e gamberi, insalata di mare, involtini di mazzancolle con pancetta stagionata.

L'Angolo delle crudité

Trionfo di ostriche, fasolari, scampetti e gamberi di paranza.

A Tavola

Tonnarelli al ragù di scorfano con olive cangianti di Gaeta e dadolata di pachino

Maltagliati con julienne di zucchine e capesante

Filetto di San Pietro con gamberoni rossi di Ponza al vino bianco

Sfoglia di patate al rosmarino

Tagliata di frutta

Dolce