

## Menù 2

- Aperitivo- Antipasti Buffet
- Coppa di prosecco, cocktail Bellini, cocktail di frutta
  
- **L'angolo dei fritti:**
  - Alici fritte dorate, frittelle di gamberi, fiori di zucca, bastoncini di verdure, zeppoline.
  
- **L'Isola del salumiere:**
  - Prosciutto alla morsa, salamini di cervo, salsiccia di Monte San Biagio, Speck Tirolo, carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana.
  
- **L'Isola del Casaro:**
  - Mollica di grana, pecorini di fossa Sogliano, Bocconcini di bufala, marzoline profumate agli aromi, Treccione di bufala.
  
- **L'Isola del fornaio:**
  - Salatini sfoglia, cucchiaini di pasta al caviale di trota, tartine al gorgonzola e noci, Tielle di Gaeta, Torte Rustiche, Cesta di pane misto.
  
- **L'Isola del Pescatore:**
  - Carpaccio di pesce spada, salmone, tonno affumicato, zuppetta di cozze e ceci, insalata di mare, gamberi di paranza al limone e olive, crudité di mare.
  
- **Servizio a tavola:**
  - Tonnarelli allo scorfano con olive cangianti di gaeta e dadolata di pachino
    - Gnocchetti saltati in padella con speck e funghi chiodini
  - Strudel di calamari e gamberoni con filetto di orata e patatine nocciola
    - Coppa di macedonia con frutti di bosco
    - Torta nuziale