



## MENU' PPRESTIGE

- **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