

Hans & Antonio

Menù di Nozze

Aperitivo di Benvenuto

- Bollicine Italiane
- Cocktail Analcolici
- Acqua Frescaio
- Lecca Lecca Al Parmigiano (Gluten Free)

Finger Food

- ½ Pacchero ripieno "pasta e patate"
- Finger Food dello Chef
- Tartine e Canapè Misti

Gran Buffet

Station del Casaro

- Provolone del monaco D.O.P.
- Pecorino stagionato del monte Marzano
- Caciocavallo Podalico
- Caciotta alle Vinacce
- Mozzarella di Bufala
- Treccione di Mozzarella
- Girella Farcita
- Zizzona di Battipaglia
- Burrata pugliese
- Bocconcini di Mozzarella e Provola Affumicata

Station del Salumificio

- Prosciutto San Daniele D.O.P. in bella vista
- Soppressata calabrese piccante e classica D.O.P.
- Capocollo D.O.P.
- Pancetta arrotolata D.O.P.

- Culatello di Zibello
- Salame Napoli D.O.P.

Station della Frittogioria live Mare e Terra

Mare:

- Alici
- Calamari
- Calamarelle
- Gamberi
- Gamberetti
- Fragaglia
- Baccalà
- Paranzella

Terra:

- Verdure di stagione pastellate
- Sfere di pasta cresciuta in 3 consistenze
- Friggitoria napoletana e siciliana

Station del Finger Food

- Bocconcino di mozzarella con gambero viola caprese basilico e passion fruit
- Gambero mandorlato e mayo alla menta
- Rocher di mare al pistacchio
- Gamberi al vapore e cremoso di zucca saporita
- Roll's di mare
- Spiedini di mare
- Fantasie miste

Station del Fornaio

- La nostra selezione esclusivamente da lievito madre: pane e bun ai vari gusti, focaccia
- Grissini misti
- Fantasie di bruschette
- Quiche Lorraine
- Esposizione pice artistiche in pane

Station del Golfo

- Astice in mostra
- Salmone intero in bellavista panato alle erbe
- Insalatina di mare e verdure di stagione
- Seppia arrostita e peperoni in agrodolce
- Polpo arrostito e aromatizzato alle erbe
- Ru cremoso di patata e cipolla di Tropea
- Carpaccio di spada marinato lime e pepe rosa
- Merluzzo tricolore
- Impepata di cozze

- Polipetti in cassuola

Station dei Crudi

- Selezione di ostriche francesi, tartufi, fasolari e cannolicchi, gamberi e scampi

Station della Pasta made in Italy & Spain

- Show cooking della Paella Valenciana

Primo Piatto

- Linguine di Gragnano all'aragostella e duetto del pomodorino del piennolo

Assaggio Primo

- Risotto carnaroli mantecato agli agrumi con rana pescatrice e pesto di cozze

Secondi Piatti

- Lingotto di Pezzogna intera al vapore con tappeto di gamberi contornato di salse e verdure di stagione

Predessert

- Semifreddo a cura dello Chef

Gran Buffet Finale

- Fruit: Composé di frutta mista di stagione
- Dolce: Degustazione di dolci mignon
- Torte moderne e tradizionali della pasticceria

Brindisi & Torta Nunziale