



## ***Proposta Positano***

### **APERITIVO A GIRO**

Prosecco doc, soft drinks, bellini, tartine assortite, rustici, finger foods

### **ISOLA DELLA FRIGGITORIA**

code di gamberi, verdure pastellate, fritturina mista,  
calamarelle e acquadelle, fritturina all'italiana

### **ISOLA DEL FATTORE**

Tocchetti di parmigiano e noci, crudo di prosciutto, ricotta al forno  
tagliere di formaggi, treccia di bufala, pizza rustica  
Quiche lorraine di verdure, speck , capocollo

### **ISOLA DEL PESCATORE**

Insalata partenopea, seppie e finocchi all'aceto balsamico,  
moscardini alla luciana, novellame di pesce su lime  
frivolezze di mare agli agrumi (Spada e salmone marinato)

### **ANGOLO DELL'ORTOLANO**

Peperoni, zucchine alla scapece , parmigianina di melanzane ,rotolo di frittatina ripiena di verdure di stagione

### **ANGOLO DEL PANE**

Fantasie di pane, , pane casareccio,

### **PRIMI PIATTI**

Risotto con fiori di zucca e scampi  
Mezzi tufoli con frutti di mare

### **Angolo di Bacco**

Cantina dei Vini Bianchi e Rossi DOC e DOCG

### **SECONDO DI PESCE**

Grigliata di mare (Spada, gamberone, calamaro)  
Grigliata di verdure

### **BUFFET DEI DOLCI**

Panne cotte, profiteroles al cioccolato e limone, babarini al rhum  
Capresi al cioccolato e al limone, ricotta e pera  
Tagliata di frutta con gelato alla fiamma

### **TORTA CERIMONIALE**

### **AFTER DINNER**

Caffè, sfogliatelle ricce e frolle  
Limoncello, grappa, amari

### **SPUMANTE-ACQUA –BIBITE**