

# GRAN MENÙ

## “Punta Scutolo”

---

*Un menù a base di piatti tradizionali  
con buffet scenografico*

Cocktail di benvenuto

*Vino Spumante Brut, Analcolici, Spremute di frutta*

### **Il Ns. Aperitivo (Servito a Vassoio o Buffet)**

*Il freddo*

Canapè con mousse si ricotta ai capperi e salmone affumicato e sesamo nero

Canapè con ricotta noci e pancetta

Tartine al salame milanese, Tartine con crudo di Parma

Bruschetta di baguette con zucchine alla scapece e alici alla menta

“ Per e muss” con lupini al sale e limone

Capresine con emulsione di olio e basilico

Cocktail di gamberi

Insalata di polpo e patate all’ovale di Sorrento

*Il caldo*

Tris di riso al curry con verdurine e pollo, Totano e patate

Crocchette e arancine, Tapas miste, Baccalà in tempura

### **Servito Al tavolo**

Polpo verace affogato alla napoletana su schiacciatina di patate e crostini piccanti

\* \* \* \*

Mozzarella in carrozza - “Riavulillo” e sciurillo con ricotta su puttanesca leggera

\* \* \* \*

Risotto al limone della costiera con gamberi di crapolla e erba cipollina

\* \* \* \*

Scialatielli dell’autore ai frutti di mare e pomodorini del Vesuvio

\* \* \* \*

Ricciola alla mediterranea su vegetali al salto

\* \* \* \*

Babà all’arancia con frutta e gelato

\* \* \* \*

Torta nuziale

# GRAN MENU’

## De Le Axidie al Tramonto

---

*Un menù a base di piatti tradizionali  
con buffet scenografico*

Cocktail di benvenuto

*Vino Spumante Brut, Analcolici, Spremute di frutta*

### **Aperitivo Extra Scutolo (Vassoio o Buffet 20 pz)**

*Il freddo*

Canapè con mousse di ricotta ai capperi e salmone affumicato e sesamo nero  
Canapè con ricotta noci e pancetta  
Canapè con insalata di pollo  
Tartine al salame milanese, Tartine con crudo di Parma  
Bruschetta di baguette con zucchine alla scapece e alici alla menta  
“ Per e muss” con lupini al sale e limone  
Capresine con emulsione di olio e basilico  
Cocktail di gamberi, Insalata di polpo e patate all’ovale di Sorrento  
Seppie sedano e noci, Insalata di farro con pomodoro sorrentino e tonno

*Il caldo*

Tris di riso al curry con verdure e pollo  
Totano e patate, Crocchette e arancine  
Tapas miste, Baccalà in tempura, Migliaccio di spaghetti  
Involtini di melanzane alla moda di sorrento, Mozzarelline in carrozza

### **Al tavolo**

Listarelle di seppia con croccante di sedano e finocchio alla citronette di noci Sorrento

\* \* \* \*

Riso mantecato con gamberi e fiori di zucca al burro aromatizzato

\* \* \* \*

Ravioli di ricotta e maggiorana al ragôut di S. Marzano, basilico e scaglie di caciotta stagionata

\* \* \* \*

Tagliata di angus al coriandolo con patate al rosmarino e fagiolini verdi all’aceto di Modena

\* \* \* \*

Torta nuziale

# **GRAN MENU’ “Sogno Mediterraneo”**

---

*Un menù a base di piatti tradizionali con buffet scenografico*

Cocktail di benvenuto

*Vino Spumante Brut, Analcolici, Spremute di frutta*

### **Aperitivo Top Scutolo (Vassoio o Buffet 27 pz)**

*Il freddo*

Canapè con mousse di ricotta ai capperi e salmone affumicato e sesamo nero  
Canapè con ricotta noci e pancetta, Canapè con insalata di pollo  
Tartine al salame milanese, Tartine con crudo di Parma  
Bruschetta di baguette con zucchine alla scapece e alici alla menta  
“ Per e muss” con lupini al sale e limone, Capresine con emulsione di olio e basilico

Cocktail di gamberi, Insalata di polpo e patate all'ovale di Sorrento  
Seppie sedano e noci, Insalata di farro con pomodoro sorrentino e tonno  
Salmonè in pressa al limone su mousse di patate all'aglio e origano. Salsa soia  
Cornetto di bresaola con spuma di ricotta di bufala e rucola, Vitello tonnato con insalatina tonnata

Il caldo

Tris di riso al curry con verdure e pollo  
Totano e patate, Crocchette e arancine, Tapas miste  
Baccalà in tempura, Migliaccio di spaghetti, Involtini di melanzane alla moda di Sorrento  
Mozzarelline in carrozza, Pizzette, Salsiccia e broccoli, Sfogliata con scarola, Scottato di tonno con lenticchie

**Al tavolo**

Gamberi in crosta di noci con broccolo friariello e fonduta di provolone del monaco

\* \* \* \*

Risotto allo zafferano con tartara di mozzarella e capperi

\* \* \* \*

Mezzi paccheri su scottato di pomodorini

\* \* \* \*

Trancio di ricciola alla mediterranea con patate e verdure di stagione al salto

\* \* \*

Babà mignon all'arancia con gelato e frutta

\* \* \* \*

Torta nuziale