

# GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

*Beach Resort & Spa*

**ISCHIA**

\* \* \* \* \*



## *Menu “Afrodite”*

\* \* \*

**Al**

### *“Rangio Fellone ”*

\* \*

**Aperitivo**

*Cocktails di frutta - Soft Drinks - Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.O.C.*

**Gran Buffet di Antipasti**

*Fantasia di Finger Food – Carpacci di Mare - Fritturina di Fragaglia –Insalatine marinare - Verdurine grigliate – Fiori di Zucchine – Bocconcini di Bianchetto di Pesce – Ostriche e Tartufi di mare – Medaglioni di Aragosta in Bellavista*

\*\*

**Alla**

### *“Terrazza ”*

**M e n u**

*Risotto al Tartufo nero e Champagne*

*Bauletti ripieni all’Astice*

\*

*Spadone di Ventotene con  
Mazzancolle al carbon dolce*

*Patate Duchessa*

*Asparagi alla Tartara*

*Insalatine di Stagione*

\*

*Cascata di Frutta Fresca  
Spiedini di Anguria e Cantalupo*

\*

**Al**

### *“Rangio Fellone ”*

**Buffet di Pasticceria**

*" Arte Pasticciera Napoletana "*

\*

*“ Torta Nuziale ”*

*Con fragoline di bosco*

*al profumo di limone*

\*

*Caffè, Amari*

\* \*

**Il Sommelier consiglia :**

*Pithecosa Bianco IGT Epomeo Bianco - Falanghina Villa Matilde IGT*

*Franciacorta Brut Rosé DOCG Millesimato – Fratelli Berlucci*