

# GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

*Beach Resort & Spa*

**ISCHIA**

\* \* \* \* \*



## **Menu “Aragonese”**

\* \* \*

**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 – Frutti di mare – Insalatine marinare - Verdurine grigliate – Parmiggiane - Fiori di Zucchini – Bocconcini di Bianchetto di Pesce - - Frittelline di Provoletta fumée*

**Alla**

### **“Terrazza ”**

**M e n u**

\* \*

*Risotto all’ Arancia e Champagne  
" Calamarata fresca " ai frutti di mare*

\*

*Spadone di Ventotene al carbon dolce  
Mazzancolle imperiali alla brace  
Patata novella prezzemolata*

\*

*Sorbetto al profumo di Frutto della Passione*

\*

*Cosciotto di Vitello in Pan brioche flambé  
Maialino rustico al profumo di ginestra*

*Cipolline all’ aceto balsamico di Modena  
Melanzane dei Maronti farcite*

\*

**Buffet di Pasticceria**

*" Arte Pasticciera Napoletana "*

\*

*Cascata di frutta di stagione  
Insalata di frutta esotica al Grand Marnier*

\*

**“ Torta Nuziale ”**

*Con fragoline di bosco al profumo di limone*

\*

*Caffè ed Amari*

*Serviti al Club “ O’ Rangio Fellone*

\* \*

**Il Sommelier consiglia :**

*Biancolella Frassitelli - Chianti Classico Il Grigio- S. Felice  
Franciacorta Brut Rosé DOCG Millesimato – Fratelli Berlucchi*