

GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

Beach Resort & Spa

ISCHIA

* * * * *



* * *

Menu “Castello”

Al

“Rangio Fellone ”

*

Aperitivo

Cocktails di frutta - Soft Drinks - Salatini e Sfiziozerie varie
Prosecco Superiore di Valdobbiadene D.O.C.

**

Finger Buffet

Mezze forme di Grana in scaglie
Spiedini di ciliegine di mozzarella e olive verdi
Spiedini di Alici e Calamari
Frittelline di Provoletta fumée
Cocktail di gamberetti
Verdurine grigliate
Bocconcini di mozzarella e provola di bufala DOP
Involtini di melanzane e peperoni
Fantasia della Rosticceria Napoletana
Sfoglioni all 'Emmental
Mini sandwiches al roastbeef e radicchio rosso
Crostini di pan brioche farciti alla tartare di salmone
Grissini fatti in casa al San Daniele
Barchette di sedano al gorgonzola e noci
Spiedini di Alici e Calamari
Involtini di San Daniele e melone Cantalupo

**

Cascata di Frutta fresca
Alzata di ananas guarnito con spiedini di frutta fresca

**

Buffet di Pasticceria

" Arte Pasticciera Napoletana "

*

“ Torta Nuziale ”

Con fragoline di bosco
al profumo di limone

*

Caffè ed Amari

Il Sommelier consiglia :

Pithecosa Rosso IGT Epomeo Tommasone - Falanghina Villa Matilde IGT
Franciacorta Brut Rosé DOCG Millesimato – Fratelli Berlucchi