

GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

Beach Resort & Spa

ISCHIA

* * * * *



Menu "Cretaio"

* * *

Al

"Rangio Fellone"

* *

Aperitivo

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

Gran Buffet di Antipasti

Fantasia di Finger Food – Parmigiane - Frittelline di Provoletta fumée – Treccione di Mozzarella di Bufala DOP - Verdurine grigliate – Fiori di Zucchine - Involtini di melanzane e peperoni

**

Alla

"Terrazza"

M e n u

*Risotto ai Fiori di Zucchine e Provola
Pennette ai Profumi Isolani*

*

*Cosciotto di Vitello in Pan brioche flambé
Patata novella prezzemolata
Melanzane dei Maronti farcite
Insalatine di Stagione*

*

Tagliata di Frutta Fresca al Piatto

*

Al

"Rangio Fellone"

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