

GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

Beach Resort & Spa

ISCHIA

* * * * *



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Menu “Frassitelli”

* * *

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 e Fiori di Zucchine
Le Mozzarelle e Provole di Bufala DOP - Verdurine grigliate – Involtini di
melanzane e peperoni – Carpacci di Manzo e Cinghiale fumè*

**

Alla

“Terrazza ”

M e n u

*Risotto ai Fiori di Zucchine e Provola
Maltagliati freschi al Pachino e Parmiggiano*

*

*Sella di vitello flambè agli aromi isolani
Filetto di Manzo alla Wellington
Patate spicchi di sole al rosmarino
Melanzane dei Maronti farcite
Insalatine di Stagione*

*

*Tagliata di Frutta Fresca al Piatto
Spiedini di Ananas e Kiwi*

*

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