

GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

Beach Resort & Spa

ISCHIA

* * * * *



Menu “Del Mulino”

* * *

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 Mare e Monti - Fritturina di Fragaglia –Insalatine marinare - Verdurine grigliate – Parmighiane - Fiori di Zucchini Bocconcini di Bianchetto di Pesce - Frittelline di Provoletta fumée - Ostriche e Tartufi di mare

Alla

“Terrazza ”

M e n u

* *

*Risotto con Fiori di Zucchine al profumo di Erba Cipollina
Scialatielli freschi all’Astice*

*

*Aragosta gratinata alla Cardinale
Filetto di Spigola in Papillotte con verdure e spezie
Patata novella prezzemolata*

*

Sorbetto al profumo di Frutto della Passione

*

*Cosciotto di Vitello in Pan brioche flambé
Filetto di Manzo al carbon dolce*

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

*

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

*

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 :

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