

GRAND HOTEL PUNTA MOLINO

Beach Resort & Spa

ISCHIA

* * * * *



Menu “Nettuno”

* * *

Al

“Rangio Fellone ”

Aperitivo

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

Gran Buffet di Antipasti

Fantasia di Finger Food - Salmone affumicato - Fritturina di Fragaglia –Insalatine marinare - Verdurine grigliate – Fiori di Zucchine – Bocconcini di Bianchetto di Pesce – Carpacci di Pesce Spada e Tonno fumè

**

Alla

“Terrazza ”

M e n u

Risotto all’Arancia e Champagne

Calamarata ai Frutti di Mare

*

Filetto di Spigola in “ Papillotte” Alle Verdurine e Spezie Isolane

Patate Duchessa

Tortino di Spinaci

Insalatine di Stagione

*

Insalata di frutta esotica

*

Al

“Rangio Fellone ”

Buffet di Pasticceria

" Arte Pasticciera Napoletana "

*

“ Torta Nuziale ”

Con fragoline di bosco

al profumo di limone

*

Caffè, Amari

* *

Il Sommelier consiglia :

Pithecusa Bianco IGT Epomeo Bianco - Falanghina IGT Villa Matilde

Franciacorta Brut Rosé DOCG Millesimato – Fratelli Berlucchi