



## Mangiarbene dal 1985

*Banqueting & Catering*

### Benvenuto

- Centrifugato di Frutta a vista  
accompagnati da Finger Food a giro braccio come
  - Involtini di Zucchina con Ricotta aromatica
  - Insalata di Calamari e Olive
  - Mini caprese scomposta in bicchiere
  - Tartare di Spigola con Sedano croccante
  - Carpaccio di Salmone e Arancia a vivo
  - Tartufini al Formaggio fresco
  - Pettoline fritte al momento mare e monti
- Prelibatezze del Panettiere come Focaccia di Grano arso  
e Focaccia di Grano duro

### Antipasti

- Polpo brasato con crema di burrata e broccoli
  - Gambero di Gallipoli con  
Tagliata di tonno, carpaccio di pesce spada
  - Fantasie di mare crudo
- Culatello di Zibello con focaccia al Rosmarino,
  - Pata negra e Capocollo di Martinafranca

### Primi piatti

- Risotto con gamberi e limone
  - Spaghetti alla chitarra con  
funghi porcini e tartufo fresco

### Secondi Piatti

- Tranci di Rombo con guazzetto e verdure bollite
- Sorbetto al Fico

### Gran Buffet di Frutta e Dolci

- Fantasia di Frutta accompagnata da "Perline" del Pasticcere e Prelibatezze dolci
- Gelataio a vista con coni di gelato vari gusti
  - Torta Nuziale
- Angolo Bar con Caffè e Digestivi

### Beverage

- D'arapri Pas Dose
- Sessant'anni S.Marzano
  - Come d'incanto
- Acqua Minerale e bibite