

RISTORANTE L'ECO DEI MONTI
Via Carmine Amato, 10 Sant'Angelo di Mercato San Severino (SA)
Tel. 089-893362 email:info@ristoranteecodeimonti.it sito:www.ristoranteecodeimonti.it

PROPOSTA MENU CON N° 1 SECONDO PIATTO

Entrée: Tartellette e Flute di Prosecco Doc

Al buffet

Angolo del Casaro e dei Salumi : Ciliegine e trecciona di bufala – Sfoglia di mozzarella farcita – Parmigiano picchettato – Prosciutto al taglio – Cornetto di bresaola con ricotta – Soppresa stagionata su tagliere – Ricottine di fuscella ai vari sapori

Angolo degli Sfizi e dei Fritti: Cuoppo Napoletano con Gamberetti bianchi e Alici di Cetara ndorat' e fritt – Pizzettine di cicinielli – Pizzettine fritte con pomodoro, basilico e parmigiano – tocchettini di polenta con pecorino – Carpaccio di Zucchine con Gamberi – Fagottino di Melanzane con formaggio di fossa e pomodoro San Marzano

Angolo del mare: Ostriche e cozze gratin – Ostriche Belon – Fagottino di spada con filadelfia tocchetti di arancia – Cannolo di pasta brik con salmone,finocchio ed erba cipollina

Angolo beverage: Cocktail – Prosecco Doc

Al tavolo

Antipasto : Composé di antipasto: piccolo medaglione di tonno con Pachino Capperi e Rondelle di Olive, Sfogliata Riccia di Baccalà, Involtino di salmone e melanzana

Primo piatto: Paccheri di Gragnano con Ragù d' Astice e rucola croccante

Primo piatto Risotto mantecato con caciocavallo podolico e dadolata di zucchine e speack

Secondo Piatto : Rotolo di spigola gratinato con mandorle su vellutata di zucchine e code di gamberi

Contorno: Foglioline di Spinaci con noci e grana padano

Frutta : Affettato di frutta al Grand Marnier

Torta Nuziale

Festival di dolci: Babà – Ricotta e pere – Delizia al Limone – Piccola pasticceria

Vini Campani Doc

Berlucchi / Ferrari

Angolo bar

Bibite