

## MENÙ CENA A BUFFET

46 euro

### FOOD

Tartare di tonno, limone e granella di pistacchi

Crocchetta di patate, burrata, alici di Cetara e zest di limone

Polpettina di melanzane su hummus di ceci

Bun con gamberetti, insalata e maionese al lime

Riso venere, mais, rughetta, pomodorini e gamberetti

Alici fritte

Insalata di mare con verdure croccanti

Zeppole di alghe

Mezze maniche con crema di datterino, origano e ricotta salata

Caserecce spigola, pomodorini infornati, capperi e olive

### BEVERAGE

Acqua naturale e leggermente frizzante

Soft drink

1 bottiglia di vino ogni 4 persone

Il prezzo si intende per persona.

## EXTRA OPZIONALI AL MENÙ

### FOOD

Finger di polpo e patate 3.5 euro

Frittura di calamari e gamberi 9 euro

Corner di ostriche 9 euro

Selezione di crostacei crudi 9 euro

Contorni 3 euro

\*\*\*

### DOLCI

Tris finger di dolci fatti in casa 7 euro

Spiedini di frutta di stagione 9 euro

Torta classica 4.5 euro

Torta special 7 euro

\*\*\*

### BEVERAGE

Brindisi con prosecco con torta 3.5 euro

Angolo amari e grappe 5 euro

Bottiglia di vino extra accordo 25 euro

2 ticket drink a persona 20 euro

\*\*\*

### SERVIZI

Fotografo dedicato 500 euro

Extra time fino alle 1:00 500 euro

Parcheggio extra auto 5 euro/auto

I prezzi si intendono per persona.