



Il Castello
della
Spizzichina
ricevimenti



Menu

PLACÉ SHORT (mare)

Al Chiostro

Welcome Cocktail

Prosecco blanc de blanc, Spritz

Succhi di frutta

(Ananas, Pompelmo, Arancia)

RICEVIMENTI E CATERING

Olive di Gaeta

Sfoglie tiepide farcite

al formaggio agli spinacini

Tartellette ai patè dell'orto

Perle di melone di Cantalupo

Antipasti

*Composè di antipasti di mare:
Spigola marinata al basilico, Soutè di cozze,
carpaccio di salmone agli agrumi,
panzanella di mare*

Servizio a tavola

Primi piatti

Calamarata con cacio, pepe e gamberi

Tagliolini vongole e pistacchio

Secondo piatto e contorni

Filetto di Orata ai frutti di mare

Patate al forno

Insalata di songino, pompelmo rosa, noci e mele

Torta di ricorrenza

Pan di Spagna con crema chantilly e fragoline di bosco

(Unico piano)

Frutta fresca

Plateau di frutta composta

Il servizio sarà accompagnato da:

Acqua liscia e frizzante

Vini bianco e rosso di selezione

Caffè espresso classico e decaffeinato

Amari e distillati

Per informazioni:

Castello della Spizzichina

06.30360101

amministrazione@castellodellaspizzichina.it