American bar



EDEN BANQUETING







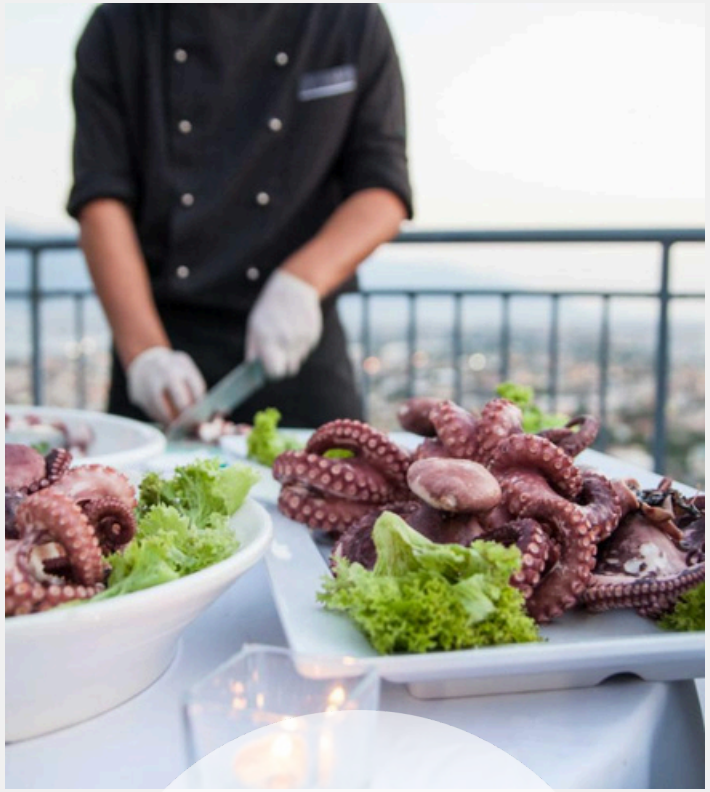
Diamo il Benvenuto

Bella Napoli e pizza marinara, cornetto salato e focaccia farcita
pasta gonfia aromatica e pizza montanara **con carrettino friggitoria**



Il finger in punta di dita

Gambero rosa in crosta di cocco su salsa cocktail
Tocchetto di pesce spada
Salmone marinato
Tartare di tonno
Ricotta di Fuscella
Polpo e patate con riduzione di olio Evo
Bun con prosciutto cotto, burrata e misticanza
Tacos con maionese al lime e polpa di granchio
Cubo di maialino cotto a bassa temperatura su salsa aromatica
Mini burger con patate chips e provola
Polpettina in ragù scomposto
Raviolo in tempura e vellutata di pomodoro e melanzane
Pralina di patate su misticanza dell'orto
Mini scalino di patate e salmone
Julienne di seppia gratellata su crema di zucchine
Involtino di melanzane su leggera passatina di pomodoro
Le frivolezze di calamari panati e gamberetti
Baccalà panato e fritto
Ombrina con dolata di ortaggi
Crostone di pane con ricostruzione di burro e salmone
Polpettina di melanzane
focaccia con stracciata e alici di Cetara



Lo show cooking

Polpo caldo al taglio sale e limone
con patate nature
Seppia al salto con sedano,
zucchine e crostone all’aglio



Il salumiere

Bocconcini di mozzarella in siero
Salumi misti altaglio e affettati
Caciotte primo sale



I prodotti del mulino

Cestini di:grano tenero
con semi di papavero e sesamo,
granoduro allenoci
Paniantichi decorati
Treccia di pane

Lo chef consiglia







Franciacorta Rosè e Champagne

EDEN BANQUETING

I dolci saluti…

Variazionedi fruttaal bicchiere





Le delizie

Dolcezze di pasticceria
Caldo di sfogliatella riccia e frolla
Mini ciambelle allo zucchero
Sorrisini

EDEN BANQUETING



Le delizie

Dolci innovazioni alla crema e alla frutta Tentazioni Napoletane ricce e frolle Mini ciambelle allo zucchero Sorrisini e torta nuziale .

Bar

Caffè,amari e digestivi



EDEN BANQUETING