

Indice Menù

(CLICCA LA VOCE CHE TI INTERESSA)

Opzioni del Servizio

Antipasti

AL TAVOLO

ANGOLI AL BUFFET

Primi Piatti

Secondi di Pesce

Un Buon Intermezzo Fra Carne e Pesce

Secondi di Carne

Contorni

Alternative alla Carne

Desserts

Torte



Opzioni del Servizio

L'hotel offre una cucina mediterranea ed internazionale.

Maestri della cucina Vi faranno assaporare le nostre prelibatezze in modo da poter scegliere quelle che Voi preferite.

i Nostri Prodotti

L'hotel per garantire la massima qualità e freschezza dispone all'interno dell'hotel di caseificio, pasticceria, panetteria e pastificio.

E' possibile visitare i nostri laboratori facendone richiesta in hotel.

Tovagliato

Per personalizzare la tua sala cerimoniale l'hotel mette a disposizione due colori di tovagliato per gli ospiti, il Rosa ed il Bianco. Mentre è a disposizione una lista di tovaglie per decorare il tavolo nuziale.

Il Maitre di sala sarà lieto di mostrarvi le varie soluzioni.

Menù per bambini

L'hotel propone dei menù adatti alle esigenze dei bambini oltre alla possibilità di scegliere i piatti singoli à la Grand Carte.

Menù per Celiaci e Vegetariani

Grande attenzione viene data ai nostri clienti celiaci, infatti l'Hotel mette a disposizione una piccola cucina, dedicata esclusivamente a loro, fornita di prodotti particolari, tra i quali : pane, pasta e dolci. Lo Chef dedica la stessa cura agli ospiti vegetariani e a tutti coloro che hanno esigenze particolari.



Scegli la tipologia del piatto

L' Hotel dispone di diverse forme e misure di piatti.

Lo Chef, generalmente, decide la tipologia in base alla portata scelta.

Il Maitre è a Vostra disposizione per mostrarVi le tipologie delle quali l' Hotel dispone, per qualsiasi variazione.

Scegli la tipologia del servizio

E' possibile avere il servizio alla Francese (al vassoio) oppure all' Italiana (portata impiattata direttamente dallo Chef).

Generalmente lo Chef consiglia la tipologia in base alla portata scelta ed al numero degli invitati, ma su Vostra richiesta è possibile effettuare il servizio che preferite.

Il Maitre dell' hotel è a Vostra disposizione per ogni chiarimento.

Portate in Bellavista

Per alcune portate lo Chef taglia direttamente in sala a vista dei clienti. L' ingresso della portata avviene su di un carrello appositamente preparato e attrezzato per mantenerla calda.

SOLO PER I DESSERT

Preparazione in Piscina

E' possibile allestire un Buffet di desserts direttamente in piscina o in veranda, in modo da offrire un' ampia scelta.

Inoltre è possibile abbinare l' allestimento di un ulteriore buffet di piccola pasticceria e torte in modo da renderlo completo e coreograficamente vario.

Al Carrello

L' Hotel dispone di carrelli mobili che permettono un servizio bar attraversando la Vostra Sala Ricevimento o il Vostro Buffet.

Tipologia Presentazione

I nostri desserts, al cucchiaino, si possono preparare:

in cialda - in coppa di cristallo - nel piatto di Vostra preferenza.

Il nostro Maitre è a Vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento o per altre richieste.



Antipasti

AL TAVOLO

Antipasto Ariston con Delizie:

Rollè di Bresaola della Valtellina, Prosciutto Crudo Di Parma,
Mozzarella di Bufala, Ricottina di Bufala

Antipasto Ariston con Verdurine:

Rollè di Bresaola della Valtellina, Prosciutto Crudo Di Parma,
Mozzarella di Bufala, Ricottina di Bufala, Scaglie di Parmigiano

Salmone Norvegese Affumicato,
Vol au Vent ai Gamberetti, Vol au Vent alla
Spuma di Formaggio, Rughetta di Giardino,
Perla di Paestum, Delizie Ariston

Salmone Norvegese Affumicato con Rughetta di Giardino

Misto affumicato:

Salmone Norvegese Pesce Spada e Tonno affumicato con aceto Balsamico,
Rughetta di Giardino e Delizie Ariston

Misto affumicato 2:

Salmone Norvegese Affumicato, Pesce Spada Marinato,
Provoletta affumicata , Delizie Ariston

Antipasto Marinato:

Salmone Pesce Spada e Alici marinate con capperi e Delizie

Prosciutto, Bocconcini e Melone

Prosciutto , Bocconcini e Ananas

Ostriche al Limone

Ostriche Gratinat

Antipasto all'Italiana

Affumicato di Manzo in Fantasia Mediterranea

Asparagi e Gamberoni in Foglie di Limone e Lardo con Zucca Peperina

Bianchetti al Vapore

su Insalatine Profumate, Uovo a Mimosa e Salsa all'Agretto

Bresaola della Valtellina
con Rucola, Mozzarella e Scaglie di Parmigiano



Bresaola della Valtellina,
Rughetta di Giardino e Perla di Paestum

Bresaola Marinata con Rucola e Parmigiano

Bresaola Marinata con Rucola e Bocconcino di Bufala

Calamaretti con Sedano e Noci in Salsa all' Agretto

Calamari all'Agretto
con Tartara di Spinaci al Salto su Cremina di Peperoni

Calamari con Sedano Noci e Pomodorini
su Letto di Insalatine

Calamari Ripieni con Cozze,
Crostacei ed Erba Cipollina alla Zucca e Basilico

Calle di Parmigiano
con Mozzarella di Bufala e Passata di Peperoni

Capesante con Speck ed Asparagi
con Pomodoro Grigliate su Crostone all'Aglio

Capicollo con Ricottina e Focaccia alle Erbe

Cialda di Parmigiano con Gamberetti,
Mele Verdi allo Yogurt e Riccio di Mare (o all'Americana) o Melone

Cipollotti Farciti
con Fagioli Cannelli e Peperoncino Piccante

Cocktail di Calamarelle e Melone
in Cialda di Parmigiano agli Agrumi

Cocktail di gamberi

Coppa della Campania Felix
con Ricottina di Bufala

Cornetti di Bresaola alla Russa
con Finocchio Mandolinato

Cornetti di Coppa Dolce
con Ricottina e Gnocchi Fritti

Cornetti di Mortadella
con Mousse di Ricotta al Pistacchio, Rucola e Lenticchie

Fascetti di Spada Affumicato
con Verdurine e Mousse alla Paprika



Filettino di Maialino
con Funghi Porcini e Asparagi all' Olio Extravergine di oliva

Gamberetti con Mela Verde allo Yogurt
in Cialda di Parmigiano

Gamberoni al Vapore
con Insalatine, Verdure Croccanti all' Olio di Tartufo

Gamberoni allo Speck su Sfoglia Rustica
con Terrina di Salmone all' Aceto Balsamico

Girandola di Maialino con Marmellata di Arancia e Cipolla

Girandola di Mozzarella con Focaccia alle Noci,
Rucola, Gamberetti e Bresaola

Girandola di Mozzarella in Fantasia Caprese

Insalata di Mare

Insalata di Riso
con Piselli e Limone alla Maionese su Petali di Pomodoro

Insalata Russa con Uovo a Mimosa su Letto di Insalatine

Insalatina di Gamberi e Mela Verde
in Cialda di Parmigiano allo Yogurt

Insalatina di Polipo Tiepido
con Patate e Pesto Leggero all' Extravergine d' oliva

Insalatina di Pollo con Sedano, Mais e Coroncina di Belga

Insalatina di Seppie
con Carciofi, Noci, Pomodorini e Alici Marinate

Insalatina di Seppie e Sedano e Noci all' Aneto

Insalatina Tiepida di Seppie Sedano e Noci al Limone Sfusato

Insalatina di Seppie e Polipetti all' Agretto

Insalatine di Seppie Sedano e Noci con Salmone Marinato

Millefoglie di Salmone con Zucchine e Scamorza

Mousse al Formaggio
con Frutta Secca su Cuore di Lattuga e Uovo a Mimosa

Patate di Branzino e Legumi allo Yogurt e Verdurine



Peperone in Farcia di Vitello alle Verdurine, Patate e Capperi

Pesce Spada Affumicato
su Lattuga e Uovo a Mimosa con Salsa agli Agrumi

Polipo al Vapore
con Patate e Mela Verde ai Due Pesti (pomodoro-basilico)

Polipo con Patate e Pesto Leggero

Prosciutto di Parma
con Focaccia alle Noci, Bocconcini e Olive Piccanti

Prosciutto e Mozzarella

Prosciutto San Daniele con Mozzarella di Bufala

Prosciutto San Daniele, Bocconcini e Bruschetta

Quiche Lorraine di Crostacei
su Passata di Pomodoro al Timo

Rotolini di Bresaola al Bianco di Fuscella
su Verdure Croccanti all' Olio Extravergine d' oliva

Rotolini di Bresaola
al Formaggio Rustico con Rucola e Pomodorini

Rotolini di Bresaola
alla Ricotta Rustica con Radicchio Mandolinato

Rotolini di Bresaola
con Ricotta al Pistacchio e Verdure Croccanti

Rotolini di Vitello agli Asparagi e Finferli

Salmone Marinato
all'Arancia e Pepe Rosa con Pane alle Olive

Salmone Marinato
con Bianchetti all' Agretto su Letto di Insalatine

Salmone Marinato su Letto di Insalatine

Salsiccia allo Speck
con Broccoletti allo Yogurt e Pomodorini

Salsiccia di Crostacei
con Verdurine Tornite e Salsa al Pomodoro Rustico



Sformatino di Salmone Marinato
con Ricotta, Finferli, e Pesto di Rucola

Tartara di Melanzane
con Salsa di Peperoni e Gamberi Croccanti

Tartara di Melanzane e Scamorza
su Passata di Pomodoro e Basilico

Terrina di Branzino in Veste di Zucchine
con Salsa al Pepe Rosa e Capperi

Terrina di Pollo e Anatra al Tartufo e Asparagi
su Letto di Insalatine Novelle

Terrina di Spigola e Limone
con Salsa di Peperoni con Patate e Radicchio

Mandolinato

Terrina di Vitello con Patate, Verdurine e Pannocchiette

Uovo Sodo con Broccoletti all' Arancia e Pepe Rosa

Vol au Vent di Polenta
con Calamarelle e Fagioli Cannelli alla Scarolina Piccante

Vol au Vent di Polenta con Fagioli Cannelli e Gamberoni

Vol au Vent di Polenta con Pescatrice e Delizia dei Mari

Vol au Vent di Polenta con Pescatrice e Pomodorini

Zucchetto di Salmone su Insalatina e Verdure Croccanti

ANGOLI AL BUFFET

Angolo dell'Ostricario

Tartine di Pane nero allo yoghurt, *vol aux vents* ripieni Barchette brisè con
crema di gamberetti

Angolo del Gourmet

Prosciutto al taglio Soppressata e salsiccia di San Gregorio Magno



Angolo dei Formaggi

Parmigiano picchettato con frutta Toma con miele e caciocavallo podolico

Angolo Bianco

Treccina di bufala su letto di mirtilli, mousse di ricotta aromatizzate al limone ed al tartufo, ciliegine di bufala foderate con speck

Angolo del Friggitore

Sofficini alle alghe e ai bianchetti, alicette di Cetara all'aceto balsamico, gamberoni in pastella pizzezzine con pomodoro fresco e basilico

Angolo dei Marinati

Salmone Marinato con crema di zucchine, Pesce Spada marinato con crema di melanzane, alicette marinate

Angolo degli Sfizi

Involtini di pesce spada con provola fumè, tonno affumicato, totani e patate, rotolini di spigola e salmone

Angolo Flambè

Crêpes con verdure e frutti di mare

Angolo degustazione vini campani Doc

Angolo del Pane

DOVE PREFERISCI IL TUO BUFFET DEGLI ANTIPASTI

Gli Angoli degli Antipasti si possono preparare sia in piscina che in sala e come rinforzo agli aperitivi, per una maggiore funzionalità è consigliabile che essi siano posizionati nell'ambiente dove si svolge l'intero banchetto, in modo da avere il Vostro tavolo completa disposizione.



GRAN BUFFET IN PISCINA

Angolo dei Formaggi

Mezza Forma di Parmigiano,
Mousse di Ricotta al Cucchiaino aromatizzata al Limone e Frutti di Bosco,
Tocchetti di Formaggio Dolce con Vellutate di Frutta e Miele,

Angolo del Gourmet

Mortadella a Tocchetti, Soppressata di San Gregorio Magno,
Pancetta e Capicollo Cilentani.

Angolo del Pescatore

Friggitoria Mista (Pescato del giorno e Calamaretti),
Alicette di Cetara Marinate.

Angolo Classico

Croquettes di Patate, Focaccia Ripiena, Fondute di Formaggio.
Rustici Assortiti (farciti con ricotta, salame, wurstel),
Tartine Miste, Olive Verdi.

Beverage

Spumante Prosecco, Degustazione di Vini Campani Bianchi e Rossi,
Spremute di Arancio e Pompelmo, Succo di Ananas,
Cocktails Alcolici e Analcolici Misti.



Primi Piatti

SERVITI AL TAVOLO O AL BUFFET

Chifferetti con Fagioli Cannelli Piccanti

Crostata di Paglia Fieno

Capellaccio ripieno con ricotta / carne / pesce

Chitarrine alla Boscaiola

Chitarrine ai Funghi Porcini

Conchiglie alla Nizzarda

Cortecce agli Scampi Carciofi e Pomodorini

Cortecce ai Fiori di Zucchini e Pomodorini e Speck

Cortecce ai Frutti di Mare e Pomodorini

Cortecce ai Funghi Porcini

Cortecce Asparagi e Gamberetti

Cortecce con Finferli e Verdurine dell'Orto

Crespelle alla Mediterranea (mozzarella, ricotta e provola)

Crespelle Ariston

Crespelline ai Funghi Porcini e Fonduta di Formaggi Nostrani
con Burro e Basilico

Crespoline alla Mozzarella, Prosciutto, Basilico e Pomodorini di Collina

Farfalle al Salmone

Farfalle alla boscaiola

Farfalle al Salmone e Erba Cipollina

Farfalle con Funghi Porcini, Mandolinato Podolico, Rucola e Patate

Foglie di Olive al Ragout Bianco con Porcini

Foglie di Olive alle Melanzane, Noci e Pomodorini con Mozzarella

Foglie di Olive con Ceci, Speck e Rosmarino



Foglie di Olive con Pomodorini

Fusilli alla Sorrentina

Fusilli Freschi al Pomodoro con Mozzarella e Basilico

Fusilli Lunghi con Pomodorini alla Scarpariello con Scamorza

Gemelli con Calamarelle, Pomodorini e Caponatina di Verdure

Girol di Patate al Pomodoro Passato e Burro al Basilico

Gnocchetti di Patate con Broccoletti Guanciale e Calamarelle

Gnocchetti di Patate con Salsiccia e Asparagi
in Cialda di Parmigiano

Gnocchetti di Pesce con Calamarelle, Pinoli e Tagliata di Rucola

Gnocchetti di Semola alla Sorrentina

Gnocchi di Patate al Ragout di Verdurine e Funghi Porcini
in Cialda di Parmigiano

Gramigne al Ragout di Verdure e Funghi Porcini

Gramigne al Sugo di Crostacei e Basilico
con Crostone all'Olio Extravergine di Oliva

Gramigne con Bianchetti e Pomodorini

Gramigne con Caponatina di Verdure

Gramigne con Pomodorini Fiori di Zucchini e Scamorza

Gramigne con Pomodorini Scamorza e Carciofi

Lasagnetta al Fumo di Melanzane e Scamorza Affumicata

Linguine agli Scampi

Lumache al Ragù di Verdurine e Funghi Porcini

Maccheroncini in Salsa di Bietole e Scamorza

Manicaretti alla Parigina

Messinesi con Seppie allo Zafferano e Radicchio Grigliato

Messinesi con Salsa di Bietole e Scamorza

Mezzi Occhi di Elefante con Cozze e Zucca



Orecchiette con Pesto di Rucola e Noci

Orecchiette in Guazzetto di Pollo e Broccoletti

Paccheri con gamberetti e Pomodorini / Zucchine

Paciocche con Ceci, Guanciale e Salvia

Pappardelle al Pesto di Rucola con Calamarelle e Tagliata di Pomodoro

Pappardelle al Pesto di Rucola e Gamberoni

Pappardelle con Polipetti, Olive Nere, Capperi e Pomodorini

Penne al Cartoccio dello Chef (mare e monti)

Pennette al Salmone

Penne all'Arrabbiata

Pennette alla Napoletana

Pennette con Carciofi e Scamorza

Pennette con Verdurine dell'Ortolano

Pennette Rigate con Pomodorini, Scamorza e Melanzane

Ravioli di ricotta / carne / pesce alla Napoletana

Ravioli

Ravioli di Ricotta al Ragout di Carne, Grana e Tagliata di Rucola

Rigatoni con Caponatina di Verdure e Calamarelle

Risotto ai Funghi Porcini e Fagianella

Risotto al Danubio Blù

Risotto alla Pescatora

Risotto alla Zarina

Risotto allo Champagne

Risotto allo Zafferano con Funghi Porcini

Risotto Asparagi e Scamorza

Risotto Calamarelle ai Frutti di Mare



Risotto Cartizze, Provolone Affumicata e Rosmarino

Risotto con Calamarelle e Scampetti

Risotto con Pesce San Pietro, Fasolari, Piselli al Timo, Limone e Basilico

Risotto Fumo di Melanzane e Capesante

Risotto Mantecato al Radicchio e Scamorza

Risotto Mantecato con Radicchio e Gamberetti

Risotto Rucola, Gamberetti e Limone

Risotto radicchio e gamberetti

Rotolini di Crespelle al Tenero di Carciofi e Ragout Bianco

Scialatielli al Ragout di Verdure e Funghi Porcini

Scialatielli con Polipetti Olive Nere e Capperi

Scialatielli Vongole e Zucchine in Fiore

Scialatielli ai frutti di mare

Scorzette di Semola con Calamarelle e Fiori di Zucchini

Scrigni di Taglierini al Ragout di Pesce e Zucchine

Sedanini al Ragout di Verdure e Funghi Porcini

Sfoglia di Semola Farcita al Ragout di Porcini e Tartufo Nero

Sfomatini di Taglierini Crespolati al Ragout e Scamorza

Spaghettoni al Torchio con Punta di asparagi, Capesante e Pomodorini

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti ai Grutti di Mare

Stringhe Astice e Porcini

Stringhe con Vongole Pomodorini e Fiori di Zucchini

Timballo di Tagliolini

Tagliolini alla Boscaiola

Tagliolini ai Funghi Porcini



Secondi di Pesce

SERVITI AL TAVOLO O AL BUFFET

Tagliolini al Salmone
Tagliolini all'Astice (metà astice o pezzetti di astice)
Trenette con Pescatrice e Fiori di Zucchiniella
Troccoli con Ciuffi di Calamari con Pomodorini e Rucola
Troccoli con Pescatrice, Zucchine e Pomodorini
Troccoli con Pomodorini e Pescatrice
Trofie ai Frutti di Mare
Trofie con gamberetti, Pomodorini e Zucchine
Trofie con Gamberi e Pomodorini
Trofie con Pomodorini, Scampi e Carciofi
Trofie con vongole e Fiori di Zucchiniella
Tubetti con Fagioli Cannelli e Scarolina Riccia

Aragosta in Bellavista
Astice alla Brace
Branzino in Panaria di Erbette Mandorlato
Branzino in Panaria di Mandorle
Cernia alla Marinara
Cernia Olive e Capperi
Cernia alla Livornese
Calamaretti Ripieni con Brodetti di Vongole, Zucchine e Patate
Codoni di Pescatrice al Finocchietto con Patate
su Salsa di peperoni alla Menta
Dentice al Vino Bianco
Dentice al Forno



Fagottini di Pesce Spada al Fumetto di Verdurine

Fagottini di Spada alle Melanzane e Pinoli

Filetti di Branzino
al Fungo Porcino con Carciofini alla Mousse di Ricotta

Filetti di Orata in Panaria di Erbette al Limone

Filetti di Orata in Panaria di Limone

Filetto di Orata all'Arancia e Aneto

Filetto di Orata con Capperi e Limone

Frittura del Golfo (calamari e triglie)

Gallinella di Mare
al Finocchietto con Patate e Passata di peperoni

Gamberoni al Cognac

Gamberoni alla Griglia

Gamberoni all'Arancia Piccante con Tartara di Bietoline e Orzotto

Grigliata Mista del Borgo
(spada, seppie e gamberoni – salmone, seppie e gamberoni)

Grigliata Mista del Golfo
(pesce spada, Gamberoni, Seppioline)

Involtini di Spada Salmonati
con Asparagi su Letto di Insalatine

Merluzzetto in Panaria di erbette al Limone con Verdure Tomite

Medaglioni di aragosta

Medaglioni di Aragosta in Bellavista

Orata / Branzino alla Griglia (aperta, Fresca)

Orata / Branzino alla Partenopea (aperta, fresca)

Orata / Branzino all'Ammiraglia (aperta, Fresca)

Orata / Branzino gratinato (aperta, Fresca)

Orata al Limoncino



Orata e Gamberoni alla Griglia

Oratina all'Arancia e Pomodorini Secchi

Pesce Spada alla Brace con Salsa all'Agretto

Pezzogna su letto di Patate

Pesce spada alla griglia

Reginetta dei Mari (orata o branzino) al Limoncino

Reginetta dei Mari (orata o branzino)
allo Zafferano e Papavero

Reginetta dei Mari (orata o branzino)
con Spicchi d'Arancio e pomodori Secchi

Reginetta dei Mari (orata o branzino)
con Frutti di Mare e gamberoni

Reginetta dei Mari (orata o branzino)
del Parco Cilentano (olive, cozze, gamberetti)

Reginetta dei Mari (orata o branzino)

in Panaria di Erbette mandorlate al Limone

Reginetta dei Mari (orata o branzino) Mandorlata

Reginetta dei Mari (orata o branzino) Fungo Porcino
(pan carrè, prosciutto, formaggio, mozzarella e funghi, vellutata al limone)

Salmone alla Zarina
(spinato, sfilettato, ripieno di pane, gamberetti, senape e prezzemolo)

Salmone Imperiale al Gratin

Spiedini di Gamberoni al Gratin su Insalatine

Spiedini di Gamberoni
con Fagioli Cannelli e Aceto Balsamico

Zuppetta di Coccio al Salto Piccante su Crostone all'Aglio



*Un buon intermezzo
tra Carne e Pesce*

Sorbetto al Limone

Sorbetto alla Mela Verde

Sorbetto al Mandarino

Flute di Prosecco

Crema al Limone

Crema alla Liquirizia

Gelato all'Aceto Balsamico e Menta

Secondi di Carne

SERVITI AL TAVOLO O AL BUFFET

Arista di Maiale con Funghi e Pistacchio

Arrosto di Maialino al Rosmarino

Arrosto di Tacchinella al Limone Sfusato

Arrosto di Tacchino al Limone

Arrosto di Tacchino al Timo

Arrosto di Vitello al Cartizze

Battuta di Vitello al Guanciale e Salvia

Brasato al Barolo

Carrè di Maiale agli Aromi della Costiera

Carrè di Maiale Picchiettato agli Aromi della Costiera

Carrè di Maialino al Cartizze e Rosmarino

Carrè di Maialino al Rosmarino e Finferli



Carrè di Vitello ai Piselli e Finferli

Carrè di Vitello in Crema di Funghi

Carrè di Vitello alla Orloff

Carrè di Vitello alla Rossini

Cosciotto di Agnello con Guanciaie al Rosmarino

Costolette di Agnello con Finferli e Fagioli Cannelli

Cosciotto di Vitello alla Zingara

Cosciotto di Vitello al Forno

Fagottini di Vitello al Formaggio Filante

Filetto di Manzo al Pepe Verde e Peperoni

Filetto di Manzo al Pepe Bianco

Filetto di Manzo in Crosta d'Orata

Filetto di Vitello alla Brace

Filetto di Manzo in Fagotto

Filetto di Manzo alla Wellington

Filetto di Manzo all'Italiana

Filetto di Manzo al Barolo

Galatina di Vitello Asparagi e Tartufo

Cosciotto di Vitello Picchiettato agli Aromi

Il Rosa di Manzo Asprino e Finderli

Involtino di Vitello in Cremolata Rustica con Sformatino e Piselli

Lombatina di Capriolo in Farcia di Tartufo in Foglia di Verza

Maialino Arrosto con Finferli e Castagne

Rotolino di Pollo con Asparagi e Tartufo

Scaloppa di Tacchinella al Limone

Sella di Vitello in Bellavista



Contorni

SERVITI AL TAVOLO O AL BUFFET

Stinco di Maialino alle Mele Annurche e Finocchietto Selvatico

Suprema di Fagianella Farcita ai Porcini e Asparagi

Suprema di Pollo al Limone

Suprema di Pollo Scamorza e Timo

Suprema di Tacchino Farcita

Tacchinella al Limone

Tacchinella al Rosmarino

Tacchinella Cartizze e Timo

Uccelletti di Maialino al Cartizze

Vitellino Farcito agli Aromi della Costiera

Vitellino Glassato ai Profumi della Costa

Vitellino Glassato con Piselli

Asparagi allo Speck

Asparagi Parmigiano e Speck

Barbabietola, Mais, Rucola e Ciliegina di Bufala

Carciofi alla Giudia

Carciofi al Limone

Carciofi Trifolati

Funghi Trifolati

Insalata capricciosa

Insalatina di Rucola Mais e Pomodorini

Insalatina Mista con Rucola

Insalatina Novella

Insalatina Verde Mista



Involtini di Melanzane
Mazzetto di Asparagi
Mazzetto di Fagiolini al Bacon
Patate al Rosmarino
Patate Arrosto
Patate Bernine
Patate Duchessa
Patate Farcite
Patate Mascotte
Patate Nature
Patate Novelle
Patate Rosolate al Rosmarino
Patate Saute

Pomodorini e Rughetta
Pomodorini, Spinaci e Noci
Pomodorini, Radicchio, Speck e Noci
Piselli alla Francese
Rucola e Radicchio
Sformatino di Carote
Sformatino di Spinaci
Sformatino di Zucchine
Verdurine di Stagione Grigliate



Alternative alla Carne

SERVITE AL TAVOLO O AL BUFFET

Il Nostro Vassoio di Formaggi Campani

Misto di Formaggio (Grana, Groviera, Bel Paese)

Ricottina Miele e Caffè

Mousse di Ricotta con Pere, Miele e Castagne

Piatto del Casaro (Ricottina, Treccina e Caciocavallo)

Formaggio alle Noci,

Formaggio alle Olive

Formaggio ai Peperoncini

Sautè ai frutti di Mare

Sautè di Vongole



Desserts

SERVITI AL TAVOLO, AL BUFFET O IN PISCINA

Affettata di Frutta con Rete di Sfoglia

Affettata di Frutta con Gelato e Panna

Affettata di Frutta Esotica con Gelato e Panna

Affettata di Fragole con Gelato e Panna

Ananas al Maraschino (a barchetta)

Ananas all'Imperiale

Ananas con Babarino e Cremina Inglese al Maraschino

Ananas con Crema Inglese al Maraschino e Barbarino

Ananas Flambata al Grand Marnier su Rete di Pasta Sfoglia Vanigliata

Ananas in Barchetta

Arancia Flambata con Rete di Pasta Sfoglia

Arancia Flambata su Zoccolo di Torta Paradiso

Fior di Ananas con Gelato al pistacchio e spolverata di cocco

Banana split

Bavarese all'Arancia con Cremina al Cioccolato

Bavarese alla Pera e Vaniglia in Salsa al Cioccolato

Bavarese alla Vaniglia con Cremina al Cioccolato Frutta Pistacchio

Cantalupo con gelato e panna

Cialda di Frutti di Bosco con Gelato

Coppa di Frutti di Bosco con Gelato e Panna

Cestino di Frutta di Stagione classico

Cestino di Frutta di Stagione scenografico

Cocktail di Frutta Esotica

Coppa di Fragole



Dolce Banana su Cioccolata Calda

Dolce Nutella al Caramello

Fragolata con Gelato e Panna

Macedonia di Frutta con Gelato

Macedonia di Frutta Fresca

Melone al Porto con Gelato alla Vaniglia

Melone Cantalupo con gelato e Panna

Mousse al Cioccolato Amaro

Pesca Melba

Semifreddo ai Frutti di Bosco

Semifreddo al Torrone con Crema Inglese al Pistacchio

Soufflè al Limone Ghiacciato con Culis di Fragole

Soufflè al Limone Ghiacciato con Crema Liquirizia

Soufflè al Limone Ghiacciato su Cremina Inglese alla Liquirizia

Tartufo bianco / cioccolato affogato al Caffè / San Marzano

Torta al Limone

Torta Caprese con Cremina alla Vaniglia

Torta Caprese con Fragole, Salvia e Kiwi

Tortino di Mandorle e Fiori d'Arancio

Ventaglio di Pera alla Cannella con Crema al Cioccolato e Pistacchio



Torte

SERVITE AL TAVOLO, AL BUFFET O IN PISCINA

Buffet di Piccola Pasticceria in Piscina

Il pasticcere dell'hotel propone una vasta gamma di dolcetti mignon serviti a bordo piscina.

Alzatine di Dolcetti Mignon serviti al tavolo

Il pasticcere dell'hotel propone una vasta gamma di dolcetti mignon, serviti a centro tavola su alzatine d'argento.

Delizia al Limone

Delizia al Caffè

Delizia al Cioccolato

Torta Millefoglie

Torta Mariage

Torta Saint Honorè

Torta Chantilly

Torta Mimosa al Limone

Torta Diplomatica

Torta Sacher

Profiteroles al Cioccolato

Torta della nonna

Cassata Siciliana

Crostata di Frutta

