

F u r o r e I n n R e s o r t

In Collaborazione Con

A n t i c a F r a t t a

Presenta

M o o n l i g h t L i v e J a z z

12 Luglio 2008, Ore: 21,00

Menu

Crocante alle olive nere e nocciole
Olive wafer with hazelnuts

Canapé all burro e prosciutto crudo
Butter and Parma ham canapé

Canapé all burro e tacchino affumicato
Butter and smoked turkey canapé

Canapé all gambero, lattuga e maionese
Prawn canapé with lettuce and mayonnaise

Canapé all burro e salmone
Butter and salmon canapé

Canapé all mousse al tonno
Tuna mousse canapé

Barchette di pasta brise con ricotta e pesto
Ricotta cheese and pesto flan

Barchette di pasta brise con mousse di parmigiano
Parmesan mousse flan

Gelatine di verdure
Vegetable gelatine

Tartina di olive nere
Black olive tart

Tartina di formaggio
Cheese tart

Tartina di bresaola
Cured beef tart

Mini sandwich
Mini sandwich

Arancini riso zafferano
Saffron and rice arancini

Zeppoline di mare
Fried fish

Bianchetti fritti
Fried whitebait

Verdure di stagione in tempura
Vegetables in tempura

Pizza rustica
Rustic pizza

Pizzette Margherita
Mini pizza Margherita

Polenta di ceci frita con finocchietto selvatico
Chick pea polenta with wild fennel

Crocchette di patate, totani e scalogno
Potato, flying squid and scallion croquette

Bocconcino di pollo tonnato con cipollina all'agro dolce
Chicken with sweet and sour onion

Calzoncino di pasta soffice con con ricotta di bufala
Mini calzatione filled with bufalo ricotta cheese

Mozzarellina di bufala panata con pomodoro e basilico
Fried bufalo mozzarella with tomato and basil

Frittura mista di pesce
Mixed fried fish

Alici fritte ripiene di provola di Agevola
Fried anchovies filled with provola cheese from Agerola

Peperoncini verdi e melanzane marinate alla soja
Green peppers with aubergine marinated in soya

Bigne di patate e cipolla
Potato bigne with onions

Crema di melanzana fumè al cucchiaio con salsa di pecorino
Creamed aubergine with creamed pecorino cheese

Quiche lorene con cipolla e provolone del monaco
Provolone cheese and onion quiche

Pane al pomodoro cotto al vapore con speck
Tomato bread with speck

Gamberi rossi in tempura
Red prawns in tempura

Buffet di piccola pasticceria Napoletana, mignon, spume, mousse e gelatine
Dessert buffet with Neapolitan cakes, mousses and gelatines

Il contributo di partecipazione alla serata è di Euro 50,00
Euro 50,00 per person

