



CilentoBlueResort

Sabato 12 Settembre

LUNCH

ANTIPASTI

Polpettine di baccalà mantecato con salsa alla scapece.

Peperone cornetto alla mediterranea con insalata liquida.

Primo sale scottato al miele di acacia e peperone crusco.

PRIMI

Conchiglioni con cicale di Mare e vellutata di Vongole

Girella di crepes con ricotta di bufala e salsa allo sfusato di Amalfi.

Fusillo cilentano con Porcini.

SECONDI

Parmigiana di Pesce Azzurro

Salsiccia alla Brace

Filettino di Maialino Marinato al mirto

CONTORNI

Verza Capperi e olive.

Misticanza dell'orto.



CilentoBlueResort

Sabato 12 Settembre

DINNER

ANTIPASTI

Tagliatelle di seppie marinate agli agrumi, con misticanza, alga Nori e caviale di limone.

Bignè rustico ai semi di papavero con mortella, philadelphia e falda di cipolla di Tropea.

Millefoglie di zucchine, prosciutto, funghi e scamorza.

PRIMI

Orecchiette con Bolognese di Mare

Lasagnetta carciofi e speck.

Strozzapreti con Datterino Rosso

SECONDI

Calamaro verace ripieno, scottato con salsa di peperone arrosto, cipolla di Tropea in agrodolce all'aceto rosso e finocchietto.

Fusi di Pollo alla Birra e Pancetta Affumicata

Rotolo di Mozzarella



CONTORNI

Funghi Porcini Trifolati

Misticanza dell'orto.

DESSERT

dessert



CilentoBlueResort

Domenica 13 SETTEMBRE 2020

LUNCH

ANTIPASTI

Gamberi in Tempura e verdure croccanti

Prosciutto e melone

PRIMI

Tubettone con coccio e Pomodorini

Linguine alla Scarpariello

SECONDI

Grigliata Mista di carne

Fritturina di Alici

CONTORNI

Misticanza dell'orto