

RISTORANTE L'ECO DEI MONTI
Via Carmine Amato, 10 Sant'Angelo di Mercato San Severino (SA)
Tel. 089-893362 email:info@ristoranteecodeimonti.it sito:www.ristoranteecodeimonti.it

PROPOSTA MENU CON N° 2 SECONDO PIATTO

Entrée: Tartellette e Flute di Prosecco Doc

Al buffet

Angolo del Casaro e dei Salumi : Ciliegine e trecciona di bufala – Sfoglia di mozzarella farcita – Parmigiano picchettato – Prosciutto al taglio – Cornetto di bresaola con ricotta – Soppresa stagionata su tagliere – Ricottine di fuscella ai vari sapori

Angolo degli Sfizi e dei Fritti: Cuoppo Napoletano con Gamberetti bianchi e Alici di Cetara ndorat' e fritt – Pizzettine di cicinielli – Pizzettine fritte con pomodoro, basilico e parmigiano – tocchettini di polenta con pecorino – Carpaccio di Zucchine con Gamberi – Fagottino di Melanzane con formaggio di fossa e pomodoro San Marzano

Angolo del mare: Ostriche e cozze gratin – Ostriche Belon – Fagottino di spada con filadelfia tocchetti di arancia – Cannolo di pasta brik con salmone,finocchio ed erba cipollina

Angolo beverage: Cocktail – Prosecco Doc

Al tavolo

Antipasto : Tagliata di polipo e seppie e southè di frutti di mare, Salmone,Spada e Alicette marinate, Cicinielli in foglia di limone

Primo piatto: Strascinati con Coccio, Pescatrice e Vongole Veraci

Primo piatto: Fusilli avellinese con Funghi porcini e zucca con listarelle di caciocavallo lucano

Secondo Piatto : Suprema di Pezzogna in mantello di zucchine

Contorno: insalatina di campo

Secondo Piatto : Medaglione di Filetto di Vitello in crosta di patè di olive

Contorno: gratin di patate

Frutta : Cialda croccante con gelato alla vaniglia e Frutti di Bosco

Torta Nuziale

Festival di dolci: Babà – Ricotta e pere – Delizia al Limone – Piccola pasticceria

Vini Campani Doc

Berlucchi / Ferrari

Angolo bar

Bibite