Ristorante

La Rocca

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

****

Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella di Bufala

Salame Napoli piccante Salamino Nostrano Coppa

Insalata Russa Sformato di Ricotta e Spinaci

Gamberi in Salsa Aurora su letto di Radicchio

Polipo del Mediterraneo in Purea di patate

*****

Carnaroli mantecato con Gamberi e Scamorza affumicata

Spaghetti alla Chitarra alla Moda

*****

Filetto di Orata con Carciofi e Pomodorini Pachino

"Sorbetto al Limone "

Sella di Vitello al forno con la Sua Glassa

Insalata di stagione e Patate al Rosmarino

***

Macedonia di Frutta fresca con Gelato

***

Favola Nuziale con Flute di Moscato

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 53.°°

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

****

Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella di Bufala

Salame Napoli piccante Salamino Nostrano Coppa

Insalata Russa Sformato di Ricotta e Spinaci

Gamberi in Salsa Aurora su letto di Radicchio

Polipo del Mediterraneo in Purea di patate

*****

Carnaroli mantecato con Punte di Asparagi

Scialatielli con Calamaretti Spillo e Olive Taggiasche

*****

Calamaro ripieno al forno

Fagiolini e Carotine al Salto

"Sorbetto al Limone "

Reale di Vitello al forno con la Sua Glassa

Insalata di stagione e Pisellini alla Francese

***

Fragole con Gelato

***

Favola Nuziale con Flute di Moscato

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 53.°°

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

****

Prosciutto Crudo di Parma con Melone

Salame Napoli piccante Salame Nostrano Coppa

Misto di Verdure Campane all' Olio di Oliva Mozzarella di Bufala

Fiori di Zucca pastellati Sformato di Ricotta e Cime di Rapa

Carpaccio di Polipo con Carciofi e Pomodorini

Filetti di Alici di Cetara dorate Salmone marinato al Pepe Rosa

*****

Risottino Mantecato alla Pescatora

Scialatielli in Salsa di Melanzane e Scamorza affumicata

*****

Filetto di Spigola al Forno con Patate e olive Taggiasche

"Sorbetto al Limone"

Scottata di Bue al ristretto di Balsamico

Spinaci al Burro

Insalata di stagione

****

Ananas con Gelato alla Crema e Coulisse al Cioccolato

****

Favola Nuziale con Flute di Moscato

***

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 58.°°

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

****

Prosciutto Crudo di Parma con Melone

Salame Napoli piccante Salame Nostrano Coppa

Misto di Verdure Campane all' Olio di Oliva Mozzarella di Bufala

Fiori di Zucca pastellati Sformato di Ricotta e Cime di Rapa

Carpaccio di Polipo con Carciofi e Pomodorini

Filetti di Alici di Cetara dorate Salmone marinato al Pepe Rosa

*****

Risottino Mantecato con Toma e Pere Abbate

Bauletti ripieni al Salmone in Salsa di Crostacei

*****

Filetto di San Pietro al forno

Misto dell' Orto al salto

"Sorbetto al Limone"

Coniglio Nostrano all' Ischitana

Patate Sabbiate

Insalata di stagione

***

Coppa di Fiordilatte con Frutti di Bosco

***

Favola Nuziale con Flute di Moscato

Espresso

Liquori della Costa d' Amalfi

€ 58. ° °

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di benvenuto al Buffet

****

Prosciutto Crudo di Parma con Fichi

Salamino Napoli piccante Salame Nostrano Coppa

Pancetta Coppata Fagottino di Bresaola al Caprino

Bocconcini di Bufala Sformatino di Ricotta e Cime di Rapa

Misto di Verdure Campane all' Olio di Oliva

Spiedo di Polipo alla griglia su Letto di Radicchio stufato

Carpaccio di Pesce Spada affumicato Cozze Gratinate

*****

Carnaroli Mantecato al Cuor di Carciofo

Bauletti al Castelmagno in salsa di Asparagi

Anelli di Gragnano con Calamaretti Spillo

*****

Filetto di Cernia al Forno con Pomodorini e Olive

Verdura Saltata

"Sorbetto al Limone "

Cosciotto di Vitello Glassato ai Porcini

Patate al Rosmarino e Pisellini alla Francese

****

Cestino di Frutta fresca con Crema Chantilly

***

Favola Nuziale con Flute di Moscato

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 63. ° °

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di benvenuto al Buffet

****

Prosciutto Crudo di Parma con Fichi

Salamino Napoli piccante Salame Nostrano Coppa

Pancetta Coppata Fagottino di Bresaola al Caprino

Bocconcini di Bufala Sformatino di Ricotta e Cime di Rapa

Misto di Verdure Campane all' Olio di Oliva

Spiedo di Polipo alla griglia su Letto di Radicchio stufato

Carpaccio di Pesce Spada affumicato Cozze Gratinate

*****

Carnaroli mantecato con Cappesante

Trofiette con polpa di Crostacei spolverati con Bottarga di Tonno

Crespelle alle Verdure

*****

Filetto di Spigola gratinato su letto di Fagiolini al Vapore

"Sorbetto al limone"

Scottata di Bue ai Carciofi croccanti

Insalata di stagione

*****

Macedonia di Frutta Fresa con Gelato al Fiordilatte

***

Favola Nuziale con Flute di Moscato

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 63. ° °

Ristorante

La Rocca

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

****

Prosciutto crudo di Parma con Melone

Salamino Napoli piccante Salame Nostrano Coppa

Millefoglie di mozzarella di Bufala e Pomodori

Misto di Verdure Campane all'Olio di Oliva

Sformato di Ricotta di Bufala e Cime di Rapa

Tris di Affumicati con Crostini e Burro

(Salmone Norvegese Spada affumicato Tonno affumicato)

Tartara di Tonno

****

Carnaroli con Polpa di Scampi e Cartizze

Quadrotti al formaggio in Salsa di Asparagi

Spaghetti alla Chitarra alla Moda

*****

Trancio di Dentice al forno con Scarola stufata

Sorbetto al Limone

Costolette d'Agnello Nostrano ai Carciofi con Patate Sabbiate

*****

Tris di Formaggi con Confetture alla Frutta

****

Coppa Fiordilatte con Frutti di Bosco

****

Favola Nuziale Con flute di Champagne

Espresso

Liquori della Costa d'Amalfi

€ 70.°°

Ristorante

La Rocca

Possibili Varianti

Primi Piatti

Crespelle ai Porcini
Crespelle agli Asparagi
Crespelle al Prosciutto e Formaggio
Risottino ai Carciofi - ai Porcini - con Radicchio e Zola -Agli Asparagi
Risottino Scamorza e Gamberi - Gamberi e zucchine
Risottino alla Saracena (frutti di mare sgusciati)
Risottino allo Champagne
Scialatielli con Carciofi _ ai Porcini
Scialatielli alla Norma (melanzane e scamorza affumicata)
Fiocchetti con Speck e fontina Valdostana con salsa di Asparagi o ai Carciofi e alle Noci
Strigoli con Gamberi e Bottarga di Tonno
Fusilli Caserecci con Pescatrice e pomodorini Pachino
Ravioli di Magro burro e salvia
Bauletti al Castelmagno ai Porcini o Burro e salvia
Rettangoli al Salmone e aneto con salsa di Crostacei
Spaghetti alla Chitarra alla Moda
Spaghetti al Pesto di Cetara
Spaghetti con Friarielli
Ecc. ecc.

Secondi Piatti :

Coniglio all'Ischitana
Scottata di Bue all'aceto Balsamico -ai Porcini -ai Carciofi -con Rucola e Grana
Grigliata mista di Carne
Sella di Vitello Glassata
Cosciotto di Vitello glassato
Medaglioni di Maialino ai Funghi Porcini del Mottarone
Medaglioni di Maialino al Pepe Verde
Costolette d'Agnello Nostrano al forno - alla griglia - ai Carciofi
Filetto di Orata o Spigola gratinato
Filetto di Orata o Spigola al forno con patate e Olive Taggiasche
Filetto di Orata o Branzino in crosta di patate
Filetto di Cernia
Trancio di Dentice al forno con pomodorini e olive
Frittura mista di Paranza
Filetto di San Pietro al forno
Medaglione di Calamaro ripieno
Gran grigliata di pesce (supplemento di € 3.00 a persona)
Misto Crostacei al Brandy (supplemento di € 3.00 a persona)

Carrello di Formaggi (supplemento di € 2. 50 a Persona)

Ristorante

La Rocca

MENU' COMPRENDONO:

L'Aperitivo Di Benvenuto al Buffet

Tartine al salmone , Tartine ai Gamberi, Tartine stuzzicanti, Scaglie di Grana in Forma, grissino Torinese all'Arnad, Verdure in Pastella , Quadrotti di Mortadella al Pistacchio, pizzette alla Partenopea, Focaccine all'Origano, Salatini misti Frittatina , erudità di verdure

L'acqua i vini Rossi e Bianchi e Spumanti della Nostra Cantina

La Torta Nuziale a scelta

Il Caffè e il Digestivo della Casa

La stampa dei Menù

Addobbo floreale

Cena per 2 Persone da usufruire entro 1 Anno dalla prenotazione ..

N.B. I Menù di seguito elencati possono essere modificati direttamente con il Nostro Chef

SCONTI PER BAMBINI

Da 0 a 3 anni sono gratis

Da 3a 8 anni pagano la metà

Da 8 anni pagano intero

Possibilità di fare un menù solo per i bambini

Come Prenotare :

prenotazione telefonica o via e-mail seguita entro 15 gg. da conferma scritta e versamento di € 500.00 (cinquecento) come caparra

Ulteriori sconti per Matrimoni infrasettimanali non festivi

www.linfinitoristorante.it info@linfinitoristorante.it

Tel. 0331 972054