

WHITE GIADA AZIMUT 62S MENU



CHEF:
MARIO
PANARIELLO

ANTIPASTO (*starter*):

Tagliere di salumi e formaggi locali
Local cold – cuts and cheese

Prosciutto & Melone
Ham & Melon

Bruschette

Caprese
Caprese (fresh mozzarella and fresh tomato)

Insalata di polipo
Seafood salad with Octopus



CHEF:
MARIO
PANARIELLO

PRIMO PIATTO (*first course*):

Mezze maniche cozze e patate
Pasta mezze Maniche with mussels and potato

Paccheri alla pescatora
Pasta paccheri with seafood

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with fresh tomato sauce

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams



CHEF:
MARIO
PANARIELLO

SECONDO PIATTO (*second course*):

Scaloppine al limone
Lemon scallops

Filetto di pesce all'acqua pazza
Marinated Fish Fillet

Pesce al forno
Grilled fish

Tonno alla piastra
Grilled Tuna



CHEF:
MARIO
PANARIELLO

CONTORNI (*Side dishes*)

Pomodori alla Sorrentina
Tomatoes Alla Sorrentina

Patate al Forno
Roasted potatoes

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

Insalata
Salad



CHEF:
MARIO
PANARIELLO

DOLCI (*Desserts*)

Torta caprese
Caprese cake

Torta al limone
Lemon cake

Sfogliatelle
Sfogliatelle with pastry cream or chocolate cream

Tiramisù
Tiramisù

Delizia al limone
Lemon delizia

