

## Special Food Experiences – Napoli Soluzione “Classic”

### Le eccellenze dei sapori di Napoli cucinate con voi da uno Chef

Servizio proposto in case di prestigio

Prezzo complessivo

per **10 ospiti** min.      € **1.800,00 (IVA inclusa) + % di agenzia (se necessaria)**

Il prezzo definitivo viene fissato in relazione al numero finale degli ospiti a € 150,00 per ogni ospite in più e prevede un menù ed una scelta di vini fra quelli indicati di seguito. Vini e bevande sono inclusi.

#### Menù tipo

##### Benvenuto

- Stuzzichini assortiti

##### Antipasti

- Gamberoni in crosta di prosciutto di Parma con semi di senape e di papavero
- Mozzarella in carrozza su salsa di acciughe di Cetara

##### Primi piatti

- Spaghetti spezzati di farro con vongole, calamari e pesto di pistacchi o
- Spaghettoni di Gragnano con pomodorini gialli, capperi fritti e mantecati al provolone del monaco

##### Secondi piatti

- Pesce bandiera su crosta al limone o
- Arrosto di maiale con spumante e nocciole di Giffoni con Sfogliata di patate alla panna ed insalata

##### Dolce

- Babà

##### Frutta di stagione

##### Vini (fascia media) e bevande

##### Prosecco (6 bottiglie)

##### Vino Bianco (5 bottiglie di due delle tipologie di seguito indicate)

- Falanghina
- Greco
- Fiano
- Coda di volpe

o

##### Vino Rosso (5 bottiglie di due delle tipologie di seguito indicate)

- Aglianico
- Piedirossso
- Pallagrello nero
- Sciascinoso

### Le Special Food Experiences – Classic

sono prenotabili con almeno 48 ore di anticipo indicando la data, il numero di ospiti, l'indirizzo, la tipologia di esperienza di cibo ed eventuali esigenze alimentari.

La conferma viene effettuata con il pagamento di un acconto del 30% del valore totale.

Il saldo sarà versato in occasione delle Special Food Experiences.