

GRAND HOTEL SALERNO



CONGRESSI | CERIMONIE | MARE

PASQUA 5 APRILE 2026 Rooftop "Specchio di Mare" ore 13:00 GRAND BUFFET DELLA TRADIZIONE E SPECIALITÀ DEL TERRITORIO

Pizza rustica con scarolina ripassata e provola
Montanarine Napoletane
Supplì alla Siciliana
Bocconcini di Bufala DOP
Pomodori cuori di bue con origano selvatico e centrale di Zizzona di Battipaglia
Tagliere di salumi tipici Campani
Pecorino di fossa a tocchetti con confettura bio

Frittata di spaghetti con primo sale, pomodoro, salumi e piselli
Parmigiana bianca a dadini
'O Cuzzetiello con polpette al ragù
Barchetta di melanzane ripiena di carne macinata e ricotta di bufala
Il nostro Casatiello

Insalata di polpo e patate con pixel di verdure
Moscardini alla Luciana
Alici marinate con pepe rosa
Impepata di cozze
Gâteau di mare con gamberi e seppioline al profumo di limoni della Costiera

Mosaico del Fornaio: Grissini artigianali, Cioppini olive e pomodorini e Pane cafone

Primi:

Lasagnetta con sfoglia di spinaci, asparagi, taleggio e salsiccia
Trofie con bocconcini di pescatrice, lupini e vellutata di zucchine al profumo di lime
Fettuccine paglia e fieno con ragù bianco di coniglio e tonda di Giffoni

Secondi:

La Sfrionzola di maiale, cotto a bassa temperatura con patate e papacelle
Frittura del Golfo in pagoda con verdure in pastella

Dessert:

Pastiera di grano
Chiacchiere al profumo di agrumi
Ricotta e pera della casa
Cheesecake ai frutti di bosco

Beverage:

Acqua minerale, Vini nostra selezione, Amaro Lucano e Limoncello

GRAND HOTEL SALERNO



CONGRESSI | CERIMONIE | MARE

PASQUETTA 6 APRILE 2026 Rooftop "Specchio di Mare" ore 13:00 PERCORSO ENOGASTRONOMICO DAL SAPORE AUTENTICO

L'Angolo della Tradizione:

Frittata di asparagi, cipolle e pancetta
Culatello di Zimbello con soffice di cereali
Soppressa Lucana
Pane cafone con fuso di caciocavallo podolico
La Pizza frita ripiena di cigoli e provola affumicata
Uovo sodo ripieno con salsa tonnata

L'Angolo delle Verdure:

Zucchine ripiene di ricotta e pancetta
Broccoletti all'insalata con olive e papacelle
Mallone Cilentano
Parmigiana rossa Napoletana
Zucca grigliata al profumo di menta

L'Angolo delle Delizie del Casaro:

Mini treccine di Bufala
Rotolo di Bufala ripieno di rucola e crudo
Canestrini integrali con cipollotto di Tropea, primo sale e pomodorini bicolore
Stracciata con perline bianche

L'Angolo del Fornaio:

Mini bocconi di pane ai salumi,
Il pan Danubio ripieno con prosciutto e formaggio
Grissini alla cipolla

La Pasta:

Candele alla Genovese napoletana
Fusilli con melanzane in doppia consistenza, pomodorino Pachino e scaglie di Provolone del Monaco
Conchiglioni gratinati ripieni di ricotta, champignon e piselli con speck affumicato

La Braceria:

Entrecôte, capicollo di maiale e porchetta arrosto ai ferri con insalatina sfiziosa
Agnello al forno con carciofi ripieni di aglio, menta e peperoncino

L'Angolo delle Delizie:

Colomba della Tradizione
Cabaret di piccola Pasticceria fresca
Mini Babà assortiti
Maritozzo

Beverage:

Acqua minerale, Vini nostra selezione, Amaro Lucano e Limoncello

GRAND HOTEL SALERNO



CONGRESSI | CERIMONIE | MARE

MENÙ BAMBINI PASQUA 5 APRILE 2026

Antipasto:

Veli di Prosciutto crudo e mozzarella di bufala con centrale di rustici dello Chef

Primo:

Tagliatelle gratinate al forno con panna e prosciutto cotto
Pennette al pomodoro

Secondo:

Nuggets di Pollo con patatine fritte

Dessert:

Torta Croccantino
Torta Pan di Stelle
Acqua e bibite varie

MENU BAMBINI PASQUETTA 6 APRILE 2026

Sfizi e Pizzette dello Chef a centrotavola

Primi:

Farfalle alla Bolognese (carne macinata, pomodoro e basilico fresco)
Gnocchi alla Sorrentina

Secondo:

Panino con Hamburger, insalatina e patatine fritte

Dessert:

Torta Cubana
Profiteroles al cioccolato fondente / al cioccolato bianco

Acqua e bibite varie