



CONSIGLIO DELL'ORDINE DEGLI
AVVOCATI DI NOCERA INFERIORE

FESTA D'ESTATE

9 LUGLIO 2026

LE NEREIDI EVENTI

MENU

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico, Cocktail analcolico alla frutta, Acqua minerale, mini tramezzini, mini crostatine salate, mini sfogline rustiche, mini cestino di pasta fillo con cremoso di ricotta speziata

Buffet di Antipasti con angoli caratteristici

FRIGGITORE TERRA

Zeppoline pasta cresciuta, montanarine, polpette melanzane e menta, sfere di patate e erbe aromatiche, olive verdi al panko

FRIGGITORE MARE

Frittura mista (Calamari, gamberi, alici e baccalà)

CASARO

Selezione di mozzarelle Caciottine, ricottine fresche farcite

FORMAGGI

Ruota parmigiano

Selezione 4/5 formaggi stagionati e semi-stagionati Campani

SALUMIERE

Prosciutto morsa Selezione salumi

LIEVITATI

Pane al lievito madre con farine Bio Focacce, Grissini al rosmarino

PESCATORE FREDDO

Cono pasta sfoglia al sesamo, mousse di ricotta al limone e tartara di salmone marinata alle erbe aromatiche, Involtino di tonno marinato al pesto di pomodori, Sgombro in olio cottura, insalatina di finocchi e maionese di arance, Sashimi di orata / spigola, crudités di verdure di stagione e dressing al miele e agrumi, Cubo di polpo, patata montata all'olio insalatina di fagiolini

PESCATORE CALDO

Totani e patate, Alici fritte farcite con provola, Mini Hot-Dog di polpo arrosto e maionese alla paprika Crocchetta di salmone su salsa aioli

Angolo bar

Bar defilé di vini, acque minerali e soft drinks

Primi Piatti

Caramella di rana pescatrice, il suo fondo, limone e crunch di mandorle speziato

Mescafrancesca con ragu' di mare e sifonata di patate al limone

Secondo Piatto

Ricciola porro e mandorle

Dessert

Corona di ricotta, sorbetto alle fragole, gelee di mango e meringa alle mandorle

Taglio Torta con Brindisi e buffet di dolci

Caffè Limoncello Amari Grappa

Vino: Fiano Terre di Neda