



# CENE INFORMALI

Hilton Informal

Informal plus

# Hilton Informal

## MENÙ 1

Insalata di gamberetti con peperoni e coriandolo  
su carpaccio di pomodoro e patate all'olio d'oliva

Mezzi paccheri di Gragnano con pomodorini,  
scaglie di Grana e rucola

Lonza di maiale arrosto con salsa alle mele,  
Zucchine saltate aglio e menta, patate novelle con cipolle

Tiramisù con cremoso al caffè

Caffè

## MENÙ 2

Crema di zucca e carote con gamberone in tempura,  
amaretti e timo

Ravioli con carciofi, salsa al Podolico,  
pomodori secchi e noci tostate

Filetto di ombrina al forno su passatina di spinaci  
e sauté di vongole, patate gauffrette

Torta opéra

Caffè

Acqua minerale, selezione di vini del nostro Sommelier (1/4 lt di vino per persona) incluso.  
Prezzo per persona, per servizio della durata massima di 2 ore.





Informal plus

### MENÙ 3

Calamaro alla griglia con brunoise di verdure all'olio su crudo di pomodoro all'origano e chiffonade di porro

Tubettoni con salsa di piselli e lardo, asparagi selvatici e bottarga

Filetto di orata al forno su guazzetto di pomodorini, olive e capperi con patate e carciofi grigliati

Torta con mandorle e frutti di bosco, cremoso al limone

Caffè

### MENÙ 4

Parmigiana di melanzane con basilico e pomodoro San Marzano

Calamarata alla Posillipo con pomodorini e frutti di mare

Carrè di vitello arrosto alle erbe con filigrana di zucchine e patate arrosto

Torta alle noci glassata con cioccolato

Caffè

Acqua minerale, selezione di vini del nostro Sommelier (1/4 lt di vino per persona) incluso.  
Prezzo per persona, per servizio della durata massima di 2 ore