



# *Villa Antiche Mura*

## *Sorrento*



# *Menu*

*Villa Antiche Mura*  
*Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)*  
*Tel: 0818073523 Fax: 0818071323*  
[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)



Dal 2003 realizziamo ricevimenti di classe presso questa location esclusiva a picco sul mare nella bella Sorrento.

In questa zona la Villa Antiche Mura è ormai celebre, oltre che per la sua straordinaria posizione sospesa sul blu del golfo di Napoli, anche per la qualità della sua cucina e dei propri servizi con cui offriamo sempre soluzioni complete e programmate.

Per questo può considerare le nostre proposte come veri e propri pacchetti di servizi che includono, oltre il menu scelto, l'intera mise en place, la scelta dei tavoli, del tovagliato, delle sedie rivestite e non, dei centrotavola floreali e delle composizioni di fiori per i vari buffet!

E' sempre inclusa la stampa dei menu personalizzata con i nomi degli sposi su cartoncino pregiato

Il servizio è curato dal nostro Banqueting Manager che controllerà tutta la realizzazione degli allestimenti, delle aree degli aperitivi e del pranzo/cena.

Per gli sposi il tavolo può essere una mezzaluna, un due posti, o più grande se con testimoni o altri invitati.

Infine, come magnifica conclusione di un ricevimento così speciale, Il Management della Villa Antiche Mura offre incluso nel prezzo la Torta Nuziale! Potrete scegliere in tutta libertà il tipo e la forma in modo da deliziare il buon gusto e lo sguardo degli ospiti

### **Con noi ogni servizio è su misura per Lei ed i Suoi ospiti!**

La caratteristica più importante dei nostri eventi è, insieme alla grande qualità indiscussa della nostra cucina e all'altissimo livello di servizio, la possibilità di personalizzare ogni minimo dettaglio

### **Informazione, Approfondimenti e proposte personalizzate**

Come anticipato consideriamo ogni nostro evento come un'occasione unica ed irripetibile.

Per questo, se desidera ricevere una proposta personalizzata fine nei minimi dettagli può contattarci senza impegno ogni giorno dal Lunedì al Venerdì al numero 0818073523 o anche via e-mail [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com) o via fax al numero 0818071323.

Per un'anteprima dei nostri servizi può visitare il nostro sito [www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com).

*Villa Antiche Mura*

*Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)*

*Tel: 0818073523 Fax: 0818071323*

[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com)   [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)



## **Le idee che caratterizzano il nostro Menu**

**Menu Ischia:** Un menu completo ed elegante coerente con la tradizione e rigorosamente servito. Propone un aperitivo completo seguito da un'elegante pranzo/cena di gala di 4 portate caratterizzata dalla massima attenzione riservata al servizio al tavolo sempre puntuale e preciso. Gran finale con la presentazione di una stupenda Torta Nuziale accompagnata dagli angoli del caffè, grappe amari & rosoli.

**Menu Positano:** La scelta giusta per chi desidera unire un minimo di dinamicità del buffet grazie ad una ricca selezione di drink e stuzzicherie durante l'aperitivo e l'eleganza del servizio al tavolo per tutto il corpo principale del menu.

**Menu Ravello:** L'ideale per chi desidera iniziare e concludere il proprio matrimonio con due momenti di dinamicità: All'arrivo con un Aperitivo rinforzato a buffet e alla fine durante il taglio della torta con un buffet di dolci imperiale. Tutto ciò sarà completato con l'eleganza del servizio al tavolo per le 4 portate principali.

**Menu Sorrento:** Se si desidera matrimonio diverso, caratterizzato da un'atmosfera non solo elegante ma anche conviviale e dinamica, ecco un menu perfetto Voi con tanti punti buffet! Un ricco aperitivo a buffet di più angoli seguito da un'importante selezione di postazioni sempre a buffet per creare temi culinari ed esaltare i colori ed i sapori dei nostri antipasti; poi a tavola per servire i due primi ed il secondo scelto e... di nuovo Buffet: Una sinfonia di dolci alternate da stupende composizioni di frutta da ammirare e gustare insieme! Qualcosa di veramente eclatante da non dimenticare!

**Menu Capri:** Simile al Menu Sorrento ma ancora più ricco e importante! Stesso concetto di dinamicità ma con più angoli e postazioni ed in più l'aggiunta di un altro secondo piatto! Questo menù sbalordirà i vostri ospiti e per la grande selezione di piatti offerti e per la cura dei dettagli in tutte le preparazioni, sia durante i buffet che durante il servizio!

**Il vostro Menu su misura:** Ogni menu può essere personalizzato e modificato in base ai vostri gusti: Tagliate, copiate, spostate o aggiungete portate dai diversi menu creando quello dei vostri sogni; inviatelo a noi via e-mail o via fax e riceverete un preventivo finale in meno di 24 ore!

**Il Finger Food:** Vista la crescente domanda, abbiamo inserito anche tutta una linea di finger food! Questa può essere sia aggiunta durante l'aperitivo per dare un tocco aggiuntivo di dinamicità ed estetica al vostro evento sia per creare su misura per Voi un intero menù di solo "finger food"! Molto moderno, giovanile e di tendenza...non poteva mancare!

*Villa Antiche Mura*

*Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)*

*Tel: 0818073523 Fax: 0818071323*

[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com)   [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)



## **Menù 1: Ischia**

### ***Aperitivo di benvenuto***

#### **Angolo dei Drink**

Mimosa, Bellini, Rossini, Succhi, Spumante, Soft Drink,

#### **Angolo del Gourmet**

Tapas, Danubio, Stuzzichini, Bruschette miste, Perline di bufala con menta e limone, Scaglie di grana, Prosciutto

#### **Angolo Itinerante**

Camerieri che gireranno con vassoi di Stuzzicherie e Drinks

### ***Antipasto a tavola***

Terra o Mare

### ***1 Primo Piatto***

Risotto

o

Pasta fresca

### ***1 Secondo Piatto + contorno***

Pesce o Carne con contorno

### ***Composizione di Frutta***

### ***Torta nuziale***

***Vini e spumanti nazionali e regionali***

***Acqua Minerale***

***Caffe, Amari, Grappe e Rosoli, Lomcello***

**Cod.0RB9**

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

**[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)**



## **Menù 2: Positano**

### ***Aperitivo Rinforzato a buffet di 4 Angoli***

#### **1° Angolo dei Drink**

Mimosa, Bellini, Rossini, Succhi, Spumante, Soft Drink,

#### **2° Angolo del Gourmet**

Tapas, Danubio, Stuzzichini, Bruschette miste, Perline di bufala con menta e limone, Scaglie di grana, Prosciutto

#### **3° Angolo Itinerante**

Camerieri che gireranno con vassoi di Stuzzicherie e Drinks

#### **4° Angolo dello Chef in Bellavista per fritturine Mare/Terra:**

Bon-bon di pasta lievitata, Olive ascolane, Fior di zucca ripieni, Verdurine miste in tempura, Spiedini di cozze e zucchine , Fragaglie

### ***Antipasto a tavola***

Terra o Mare

### ***Due Primi***

Risotto

Pasta fresca

### ***Il secondo + contorno***

Pesce o Carne con contorno

### ***Composizione di Frutta***

### ***Torta nuziale***

***Vini e spumanti nazionali e regionali***

***Acqua Minerale***

***Caffe, Amari, Grappe e Rosoli, Lomcello***

**Cod.50RB1**

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

**[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)**



## **Menù 3: Ravello**

### ***Aperitivo Rinforzato a buffet di 5 Angoli***

#### **1° Angolo dei Drink**

Mimosa, Bellini, Rossini, Succhi, Spumante, Soft Drink,

#### **2° Angolo del Gourmet**

Tapas, Danubio, Stuzzichini, Bruschette miste, Perline di bufala con menta e limone, Scaglie di grana, Prosciutto

#### **3° Angolo Itinerante**

Camerieri che gireranno con vassoi di Stuzzicherie e Drink

#### **4° Angolo dello Chef in Bellavista per fritturine Mare/Terra:**

Bon-bon di pasta lievitata, Olive ascolane, Fior di zucca ripieni, Verdurine miste in tempura, Spiedini di cozze e zucchine, Fragaglie

#### **5° Angolo delle varietà rustiche**

Bruschette miste, Cubetti di torte rustiche, Calzoncini con ricotta, Sfogliatelle e Sfizi dello chef

### ***Antipasto a tavola***

Terra o Mare

### ***Due primi***

Risotto  
Pasta fresca

### ***Il secondo + contorno***

Pesce o Carne con contorno

### ***Composizione di Frutta***

### ***Buffet di Dolci***

Babà, Caprese, Crostate, Sacher al cioccolato  
Mousse al limone, al caffè, al cioccolato, ai frutti di bosco, alle fragole

### ***Torta nuziale***

***Vini e spumanti nazionali e regionali***

***Acqua Minerale***

***Caffè, Amari, Grappe e Rosoli, Lomcello***

**Cod. 51RB1**

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

**[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)**



## **Menù 4: Sorrento**

### ***Aperitivo Rinforzato a buffet di 4 Angoli***

#### **1° Angolo dei Drink**

Mimosa, Bellini, Rossini, Succhi, Spumante, Soft Drink,

#### **2° Angolo del Gourmet**

Stuzzichini, Tartine, Canapes & Scaglie di grana in forma

#### **3° Angolo Itinerante**

Camerieri che gireranno con vassoi di Stuzzicherie e Drinks

#### **4° Angolo delle Chef in Bellavista per fritturine Mare/Terra**

Bon-bon di pasta lievitata, Olive ascolane, Fior di zucca ripieni, Verdurine miste in tempura  
Spiedini di cozze e zucchine , Fragaglie

### ***Antipasto a buffet con 3 Postazioni***

#### **1° Postazione: Le varietà rustiche**

Bruschette miste, Cubetti di torte rustiche, Calzoncini con ricotta, Sfogliatelle e  
Sfizi dello chef

#### **2° Postazione: L'angolo della Tradizione**

Treccia di mozzarella, Ricottine farcite, Bocconcini di provola affumicata, Scaglie di grana in  
forma, Treccia Farcita, Provolone del Monaco con martellatine e miele, Pecorino di Molarotto,  
Cascata Prosciutto , Lonza, Salame napoletano, Salsiccia piccante

#### **3° Postazione: Fantasia del panettiere**

Pane alle olive, alle noci, Fruste al prosciutto, Bocconcini al basilico, Taralli sugna e pepe, Biscotti  
di grana e , curiosità del panettiere

### ***Due primi***

Risotto  
Pasta fresca

### ***Il secondo + contorno***

Pesce o Carne con contorno

### ***Buffet Di di Frutta***

**&**

### ***Fantasia di dolci***

**con**

### ***Torta nuziale***

***Vini e spumanti nazionali e regionali***

***Acqua Minerale***

***Caffe, Amari, Grappe e Rosoli***

***Cod. 02RB1***

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

**[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)**



## **Menù 5: Capri**

### ***Aperitivo Rinforzato a buffet di 3 Angoli***

#### **1° Angolo dei Drink**

Mimosa, Bellini, Rossini, Succhi, Spumante, Soft Drink,

#### **2° Angolo del Gourmet**

Tapas, Danubio, Stuzzichini, Bruschette miste, Perline di bufala con menta e limone, Scaglie di grana, Prosciutto

#### **3° Angolo Itinerante**

Camerieri che gireranno con vassoi di Stuzzicherie e Drinks

#### **4° Angolo: Chef in Bellavista per fritturine Mare/Terra**

Bon-bon di pasta lievitata, Olive ascolane, Fior di zucca ripieni, Verdurine miste in tempura  
Spiedini di cozze e zucchine , Fragaglie

### ***Antipasto a buffet con 4 Postazioni***

#### **1° Postazione: Le varietà rustiche**

Bruschette miste, Cubetti di torte rustiche, Calzoncini con ricotta, Sfogliatelle e Sfizi dello chef

#### **2° Postazione: L'angolo della tradizione**

Treccia di mozzarella, Ricottine farcite, Bocconcini di provola affumicata, Scaglie di grana in forma, Treccia Farcita, Provolone del Monaco con martellatine e miele, Pecorino di Molarotto, Cascata Prosciutto , Lonza, Salame Napoletano, Salsiccia piccante

#### **3° Postazione: Fantasia del panettiere**

Pane alle olive, alle noci, Fruste al prosciutto, Bocconcini al basilico, Taralli sugna e pepe, Biscotti di grana e , curiosità del panettiere

#### **4° Postazione: Il banco del pescatore**

Polpo su letto di funghi champignon, Salmone marinato agli agrumi, Pesce Spada Speziato, Alice marinate all'olio profumato, Insalata di Polipo e patate, Julienne di Calamari su letto di finocchi e noci, Gamberetti con ruchetta e Pomodorini, Seppioline in Umido, Polipetti alla Luciana

### ***Due Primi***

Risotto  
Pasta fresca

### ***Due Secondi***

Pesce con contorno  
Carne con contorno

### ***Buffet Di di Frutta***

**&**

### ***Fantasia di dolci***

### ***Torta nuziale***

***Vini e spumanti nazionali e regionali***

***Acqua Minerale***

***Cod. 03RB1***

***Caffe, Amari, Grappe e Rosoli, Lomcello***

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

***[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)***



**Per ogni menu si può scegliere e/o sosituire un primo con uno dei seguenti**



## **I PRIMI**

### **I Risotti della Terra**

- Risotto allo champagne con petali di mandorla croccante
- Risotto agli agrumi di Sorrento con pioggia di grana
- Risotto con i funghi porcini e provola nostrana
- Risotto con petali di rosa
- Risotto mantecato al limone con scaglie di parmigiano
- Disponibili anche altre varianti di risotti di terra

### **I Risotti del Mare**

- Risotto ai frutti di mare e pomodorini Pachino
- Risotto calamarelle e carciofi di stagione
- Risotto pesce spada e zucchine con pesto di menta selvatica
- Risotto fior di zucca e vongole veraci
- Risotto gamberetti e zucchine con coriandolo di prezzemolo
- Risotto zucca e calamari
- Disponibili anche altre varianti di risotti di mare

### **La pasta della terra**

- Crespelle alla sorrentina (ricotta, mozzarella, pomodoro)
- Crespelle farcite (ricotta, zucchine, speck) mantecate con salsa vellutata alla rucola
- Gnocchetti sardi al gorgonzola
- Pendette Vecchia Napoli (zucchine, pancetta, provola, pomodorini)
- Ravioli in salsa Diva (cipolla, prosciutto cotto, panna fresca)
- Scialatielli Re Burlone (pancetta, pomodorini, zucchine, romano, basilico)
- Scialatielli Vecchia Napoli (zucchine, bacon, cipolla, provola, pomodorini)
- Scialatielli Vesuvio (melanzana, provola, pomodorini)
- Sformatine alla siciliana (ragù, melanzana, mozzarella)
- Strangoli con pomodorini di collina e basilico
- Paccheri all'ortolana (melanzana, peperoni, zucchine, provola, pomodorini)
- Disponibili anche altre varianti di pasta su richiesta

### **La pasta del mare**

- Linguine ai frutti di mare
- Calamarata con cozze, vongole e fior di zucca
- Castellane alla Positano (gamberi, cozze, julienne di calamari, carciofi, pomodorini)
- Fusilli con gamberoni e crema di zucchine
- Paccheri ai profumi di Scoglio (Saltato in guazzetto di coccio e arricchito con frutti di mare)
- Paccheri mediterranei (gamberoni, pomodorini, timo)
- Paccheri Poseidon (calamari, cozze, bianchetti, zucchine alla julienne)
- Scialatielli ai frutti di mare e fior di zucca
- Scialatielli calamari, cozze e basilico
- Scialatielli spada e calamari
- Disponibili anche altre varianti su richiesta

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

**[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com)   [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)**

**Per ogni menu si può scegliere e/o sostituire un secondo con uno dei seguenti**



## **I SECONDI**

### **Il pesce**

- San Pietro agli agrumi di Sorrento e patate prezzemolate
- Filetto di Pesce Nostrano in crosta di patate con fantasia di verdure
- Grigliata di pesce (pesce spada, calamari, gamberoni)
- Filetto di Regina del Golfo su crostone di pane e Julienne di verdure
- Orata alla fornaia (con patate, olive bianche e pomodorini)
- Orata su radicchio brasato all' aceto balsamico
- Spigola al forno con patate novelle
- Spigola gratinata con salsa al limone
- Troncone di salmone con salsa alla menta
- Disponibili anche altre varianti su richiesta

### **La carne**

- Tagliata di Manzo su letto di rucola e pomodorini con scaglie di parmigiano e balsamico
- Agnello al forno con rosmarino, bacche di ginepro e pepe nero
- Filetto di Maiele in crosta con patate novelle
- Grigliata di carne (maiale, vitello, agnello)
- Involtini di vitello su tricolore di verdure
- Filetto di Maiele in crosta di mandorle

**Costo aggiuntivo per il 2° secondo piatto (se non previsto da menù) : € 15,00**

## **PORTATE SPECIALI**

- Filetto di pezzogna con coriandolo
- Astice
- Coccio di mare
- Aragosta ( costo al momento)
- Filetto di Carne

**Costo extra per prsona: € 8,00**

*Villa Antiche Mura*

*Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)*

*Tel: 0818073523 Fax: 0818071323*

[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com)   [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)

## Per ogni menu si può scegliere uno dei seguenti contorni



- Cavoletti di Bruxelles alla Mornay (besciamella con rossi d'uovo)
- Funghi trifolati
- Insalata di songino con pinoli tostiti e germogli di soia
- Insalata tricolore o policroma
- Insalatina di stagione con pinoli tostiti e uvetta passita
- Involtini di melanzane
- Patate alle erbette
- Patate novelle al vapore
- Radicchio brasato all' aceto di Modena
- Sformato di verdure miste
- Soufflè di patate con spinaci
- Verdure miste grigliate
- Verdure croccanti (patate, carote, zucchine)
- Zucchine alla scapece

### **Vino e Spumante**

- Acqua Minerale inclusa
- Falangina IGT e Aglianico IGT Incluso
- Spumante incluso

**Durante l'aperitivo di ogni menù, è anche possibile aggiungere la nostra linea di finger food!**

**I nostri Finger Food:**

- Mini Insalatina di pasta con pomodoro olive e tonno e tocchetti di formaggio
- Couscous mediterraneo ( con verdure)
- Insalatina di pollo con verdure
- Insalata di polipo e patate,
- Pomodorini ripieni di spuma di ricotta
- Pesto di rucola con formaggio piccante
- Spindini di formaggio stagionati con marmellate
- Quiche di verdure miste
- Insalata di baccalà e olive
- Fagottini di scarole
- Mini Involtini di verdure (peperoni e melanzane)
- Mini Millefoglie al pesto di verdure
- Mini quiche salate con ricotta e verdure di stagione
- Bigné salato con mousse di gamberi
- Tocchetti di pesce spada con menta e sesamo
- Cocktail di gamberi
- Gamberetti con spuma di purea prezzemolata
- Mousse di cantalupo e prosciutto crudo
- Soutè di vongole con vellutata di rucola selvatica
- Trilogia di Parmigianine
- Spiedini di frittate miste: Cipolle zucchine e patate
- Polentina ai 4 formaggi
- Polipetti alla lucinana su letto di scarole in coppetta
- Julienne di calamari agli agrumi
- Zuppetta di cozze con pomodorini
- Polpettine ala ragu'
- Caponatina sorrentina



Il costo aggiuntivo è di 1.50 euro per persona per ogni finger food scelto.

***Villa Antiche Mura***

***Via Rota, 22 - Sorrento 80067 (Na)***

***Tel: 0818073523 Fax: 0818071323***

[www.villaantichemura.com](http://www.villaantichemura.com) [info@villaantichemura.com](mailto:info@villaantichemura.com)