

VIA LAURA MARE
CAPACCIO-PAESTUM
SALERNO – CAMPANIA,
ITALIA.

ROSMARINO É UN MARCHIO
DEL GRUPPO ROYAL PAESTUM.


PER INFORMAZIONI:
EVENTI@ROYALPAESTUM.IT

T 0828851525

 **ROSMARINO**

**PESCATORI
DI
TRAMONTI.**



 QUANDO SI SCEGLIE DI ORGANIZZARE UN PARTY È
FONDAMENTALE SAPER RISPONDERE ALLE PIÙ ALTE ASPETTATIVE
DEI NOSTRI INVITATI PERCHÉ AMBIENTE E QUALITÀ DEL SERVIZIO
INFLUIRANNO SENZ'ALTRO SULL'IMPRESSIONE CHE GLI OSPITI
AVRANNO DI NOI.





LA NOSTRA CUCINA, IL REGNO DEGLI ARMONIOSI CONTRASTI:
LO STUDIO INESAURIBILE DELLA TRADIZIONE ALIMENTARE
LA CREATIVITÀ CONTEMPORANEITÀ DEI NOSTRI PIATTI.
ROSMARINO È UNA TRATTORIA DI MARE MODERNA.





TRE AMBIENTI LOUNGE PER
COCKTAILS AND APPETIZERS.
UNO SPAZIO RISTORANTE PER
UN MASSIMO DI 120 OSPITI.



IO NON HO MAI CAPITO
COME È FATTO
UN ABITO DA COCKTAIL.
HA DELLE OLIVE
DISEGNATE SOPRA?
O SI PORTA COORDINATO
CON UN OMBRELLINO DI CARTA?





TAPAS-BAR

FRONTEMARE/SPIAGGIA
TUTTO SERVITO A BRACCIO

FORMULA BEVUTA E STREET FOOD.

2 SERVIZI BEVERAGE A PERSONA + 5 CIBI SALATI + CAKE + GELATERIA ARTIGIANALE.

COCKTAIL BAR CON DRINK LIST CON LE BASI ALCOLICHE: GIN, MEZCAL, VODKA E RHUM.
SPRITZ – VIRGIN COCKTAILS (ANALCOLICI) LONG DRINK ESTIVI/INVERNALI
ACCORDARSI CON BARTENDER PER SPECIFICA.

FOOD PAIRING: BIRRE ARTIGIANALI, BOLLICINE DI DUBL E FALANGHINA SPUMANTIZZATA,
FIANO CILENTANO, ROSATO DI MAFFINI, PET NAT.

SCEGLIERE CINQUE APPETIZERS GASTRONOMICI TRA:

CHEESE BAR E PANIFICAZIONI, BUFALA IN GRANDI FORMATI;

AFFUMICATI E SALUMI DI MARE. TAPAS DI SEPPIA;

VICCIO CILENTANO, BOCCACI E BOCCACCINI, LOLLIPOP, TEMPURE,

FRITTO DI PARANZA E ORTO, PANE E PANNELLE, FISH BURGER, PESCATO ALLO SPIEDO,

FISH & CHIPS, ZUPPETTE DI LEGUMI NOBILI E FRUTTI DI MARE,

BURRO E ALICI, CIOTOLE IN TERRACOTTA CON PESCE AZZURRO IN TORTIERA.

SUSHI E SASHIMI. RISOTTERIA. PASTA, PATATE E SCORFANO.

CAKE O PICCOLA PASTICCERIA

PICCOLA PASTICCERIA/GELATERIA/SORBETTI/STECCELECCO.




 ROSMARINO TAPAS BAR



 QUANDO SI FESTEggia,
LA CUCINA GIOCA
UN RUOLO IMPORTANTE.
CHEF CRISTIAN TORSIELLO



 FELICITÀ: TUTTI LA VOGLIONO, TUTTI LA INSEGUONO, COMPRESO IO.
DA DJ HO PERCORSO LA STRADA DEL SUONO,
CERCANDOLA IN OGNI SUA FORMA. FINALMENTE L'HO AVVICINATA.
NON È MOVIMENTO MA È RAPIMENTO.

DJ SQUILLANTE



LA CUCINA A VISTA MI PERMETTE
UN DIALOGO DIRETTO CON L'OSPITE.
CI SINTONIZZIAMO SULLA STESSA
LUNGHEZZA D'ONDA DEL GUSTO.

CHEF CRISTIAN TORSIELLO.



SUNSET PARTY

ACCOGLIENZA A BRACCIO
1H DI APERITIVO. 1H30 CENA, 2H DI PARTY.



FRONTEMARE

COCKTAIL BAR / MUSIC SELECTION

CUCINE A VISTA CON GRILL BARBECUE, INDUZIONI, GAGGENAU E FORNI PER LIEVITATI.
BAR CON DRINK LIST E ABBINAMENTO.

SPRITZ – VIRGIN COCKTAILS (ANALCOLICI) LONG DRINK STAGIONALI
ACCORDARSI CON BARTENDER PER SPECIFICA.

FOOD PAIRING: BIRRE ARTIGIANALI, BOLLICINE DI DUBL E FALANGHINA SPUMANTIZZATA,
FIANO CILENTANO, ROSATO DI MAFFINI, PET NAT.

AFFUMICATI E SALUMI DI MARE. TAPAS DI SEPPIA. BURRO E ALICI,
FRITTO DI PARANZA E ORTO, PANE, PANNELLE E FINOCCHIETTO, FISH BURGER,
PESCATO ALLO SPIEDO, FISH & CHIPS, ZUPPETTE DI LEGUMI NOBILI E FRUTTI DI MARE.

CENA IN TRATTORIA DI MARE

TAVOLI IMPERIALI, TUTTI A GUARDARE IL MARE.

ORIGAMI DI CALAMARO, MILLEFOGLIE DI PESCE AZZURRO.

ELICA DI MARE, PESCI DI SCOGLIO E POLVERE DI ALGHE.

PESCATO LOCALE (RICCIOLA /DENTICE/SPIGOLA/TONNETTO)
ACCOSTAMENTO DI 2 CONTORNI,
SALSA PER LEGARE CONTORNI ED ESALTARE COTTURA DA DEFINIRE CON LO CHEF.

CAKE IN SPIAGGIA (DA DEFINIRE GUSTO E FORMA).

PASTICCERIA CON MOUSSE, GELATI, COCCOLE DI ZUCCHERO, MERINGHE.
I CRU DELLE AZIENDE NOSTRE VITIVINICOLE CAMPANE E CILENTANE
(FEUDI DI SAN GREGORIO, PETILIA, MAFFINI, DUBL).
FINE PASTO. INFUSI, AMARI, GRAPPE, CAFFÈ, MOSCATO SARACCO.

**PESCATORI
DI
TRAMONTI.**





ARBUSTICO
OSTERIA



ROSMARINO
TRATTORIA



LAURAMARE
BEACH



CHEF CRISTIAN TORSIELLO
STELLA MICHELIN DAL 2016