



## Menù "super" a base di carne

### Accoglienza

Thé, menta, latte di mandorla, orzata, succhi (ananas, amarena, arancia, pompelmo, ace, mela verde)

### Aperitivi

Prosecco, sangria, cocktails analcolici alla frutta con stuzzichini caldi e freddi (arancini - pizzette – mezze lune - torte salate ai vari sapori – mozzarelline in carrozza – vol au vent variopinti)

### Antipasti

#### Isola del pizzicagnolo

Formaggi caprini - piacentino ennese – caciocavallo ragusano - provola del casale – ricotta fresca

#### Isola del salumaio

Salame Sant'Angelo - crudo di Parma in bella vista - mortadella

con mieli, gelatine e confetture

#### Isola del vegetariano e dei finger food

Parmigiana - caponata - riso nero Venere - cous cous alle verdure - ricotta canestrata con miele e mandorla – praline di melone con bresaola

#### Isola delle fritturine (dal vivo)

Verdure pastellate

### Primi piatti

Risotto tostato con listarelle di carciofi, provola affumicata e bacon

Casarecce in vellutata di pistacchio pinoli e pancetta

### Secondi piatti

**Filetto di maialino nero dei Nebrodi in crosta sfoglia con crudo e purea di funghi**

Fagottino ai quattro formaggi, speck e polvere di pistacchio

### Contorni

Verdure grigliate con fantasia di melanzane e pomodori di Pachino

Patate novelle al rosmarino

# Pranio Group Catering & Banqueting

---

## Buffet

Tagliata di frutta o macedonia di frutta (servita dentro l'anguria)

Torta nuziale a piacere

Semifreddi ai vari gusti

Mousse ai vari gusti

Cassatelle (fritte dal vivo)

## Bevande

Vino rosso o rosé D.O.C.

Acqua

Coca Cola

Spumante

Caffè e Amari