



"Il Gattopardo"

Il chiosco delle acque

Acqua con menta, citronella, "zammù", gelsomino Limonata, cedro menta, lampone ed amarena, latte di mandorla alla lavanda, orzata.

Le" sangrias" alla frutta

sangría di vino rosso con frutta fresca aromatizzata alla cannella sangría di vino bianco e fragole aromatizzata con bucce d'arancia

La bouvette delle bollicine Seau à glace, flûtes e Prosecco

Piazza Magione

"Coppi" e cestini in juta con varietà di noci, sementi, ceci e frutta secca

Camerieri in ronda

Tartine, tramezzini, finger food, frittura di calamari ed acquarello in cono di bambù

Il giardino

Tema in cucina, parلامي della Conca d'Oro:

La Terra

Taglieri di formaggi, salumi tipici dei Nebrodi

Tuma persa, cacio cinisaro, vastedda del Belice, praline di caprino al pistacchio, alle olive, alle erbe, di capra girentana con confetture e miele

Veli di busambrina, tocchetti di porchetta di agnello, salame di asino, salame di Sant'Angelo "I lemm"i con bocconcini di mozzarella di bufala e fior di latte

"La Coffa" delle spighe"

Varietà di pane tipico e grissini giganti

"Vastedda" di pane di Monreale, bocconcini al pomodoro secco, alle olive, al sesamo, pane arabo

I tre Golfi

Il salmone da noi marinato con mozzarella di bufala Spezzato di polpo con salsa al prezzemolo

Insalata di calamari al sedano bianco

Code di gambero rosso marinato

La zattera di sushi

Show Cooking

Carpaccio di pesce crudo sfilettato al momento con marinature alle erbe ed agrumi Salmone e pescato del giorno fresco marinato e tagliato a vista

Local street food

Il Signore del mare

Polpo cotto a vista, ostriche aperte al momento con pepe al mulino, fasolari e bocconi di mare

Finger food (da sceglierne quattro)

Piattino con roulade di salmone al caprino e corallo di ricci

La coppetta con polpa di pesce cotta all'olio e couscous al basilico

La tazzina di mousse parmantier con julienne di salmone ai profumi di ginepro Il cucchiaino storto, la cozza con pomodorino confit e scaglie di cacio cnisaro

Il cono di bambù con chips di verdure

“Il Tianello” con dentice speziato e leggermente affumicato con spinaci

Il mare colore del vino

Vini bianchi leggeri, birre artigianali

Primi (da sceglierne uno)

Il vialone nano delle risaie vercellesi mantecato al gambero rosso di Mazara del Vallo

I chicchi di carnaroli con erbe di campo stagionali con cozze e “pic pac” di pomodoro fresco Fiocco di pasta fresca farcito ai crostacei con salsa leggera di patate, vongole veraci, zucchette e zest di limone

Cavatelli pugliesi con broccoletti freschi, ricciola cotta a bassa temperatura all'olio extra vergine e corallo di ricci

Secondi (da sceglierne uno)

La ricciola dei nostri mari in crosta di sale con salsa trapanese al sedano Darna di ricciola in crosta di pane aromatico con oli alle erbe

Trancetto di ombrina arrosto accompagnato dal gambero rosso Filetto di dentice lessato all'olio extra vergine

Contorni (da sceglierne uno)

Le patate machè al pernod

Le zucchette e le melanzane arrosto

Il quadrotto di tortillas andalusa alle patate La ratatouille di verdure in sweet & sour

Dessert e bevande

Il girone dei golosi

Torta nuziale

I bignoli after hours

La mousse ricotta e pera

Il cheesecake ai frutti di bosco Le torte al cioccolato:
Le follie dello chef al bicchiere La torta (donna) cannone

Il Mercato della frutta
Tutti i colori della frutta di stagione, fontana di cioccolato fondente

Il Caffè letterario

Caffè miscelato, shakerato, d'orzo, decaffeinato Rosolio, limoncello, mandarinetto, amari