



"La Pangea"

Il chiosco delle acque

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

Centrifugati e Cocktails

Centrifugato di melone, di ananas, di fragole, di kiwi Cocktails Midori, Americano, Sex on the beach

La mesa de las sangrias frías

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

Le grand table delle bollicine

Seau à glace con flûtes, Prosecco e Champagne

Piazza Magione

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

La giostra des garçons

Tartine, tramezzini, finger food, frittura di calamari ed acquarello in cono di bambù, brik fritti alla crema di ceci e di melanzane.

Il giardino

Tema in cucina, parlami della Pangea:

Terra Madre

Il "mastro casaro" con mozzarelline e ricottine fresche

Prodotti caseari, mozzarelline e ricottine fresche

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 girgentana con confetture e miele

La coscia di suino stagionata in morsa

"La Coffa" delle spighe

Varietà di pane tipico e grissini giganti

Vastedda di pane, bocconcini con cipolla, al pomodoro secco, alle olive, al sesamo, ai semi di papavero, pane arabo

Focacce alle cipolle e pomodorini, bruschette con fontana di fonduta al parmigiano

Il Granaio del sale
Le collinette di sale grosso aromatizzato

La Nassa

Affumicati di pesce dressati agli agrumi
Spezzato di polpo con salsa al prezzemolo
Julienne di seppia alla catalana
Cocktail di gamberi con frutta esotica e salsa al basilico Frittura di calamaretti ed acquarello

Show cooking

Carpacci di pesce crudi sfilettati al momento con marinature alle erbe ed agrumi Tartare al lime e menta
Filetto di ricciola, o dentice, o salmone, o tonno freschi

La via della Seta verso l' Oriente Corner con sushi live

Local street food

Il personaggio folk con savoir faire dello "schiticchio": Tegamini di nervetti e caldume, panini con milza e panelle

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 al vapore con sott'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

La casetta di pan di zenzero

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

Buffet di 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