



## Menu Isolabella

Prezzo: 105,00€

### Aperitivi ed antipasti a buffet con isole tematiche

Brindisi di Benvenuto agli Sposi con flute di Prosecco IGT

Isola degli Aperitivi alla frutta e "pestati chiari e scuri"

Isola di Bacco con bouquet vini bianchi, rossi e rosè

Isole del Mare con composizioni di finger food con cocktail di gamberi e insalatine di mare mignon

Isolabella di frittture Live Cooking di baccala in tempura, gamberoni in pastella e calamari

Isole della Tradizione con varietà di formaggi, confetture e miele dell'Etna, salumi locali

Isola Siciliana con caponatina di verdure in agro, parmigiana di melanzane del Monzù, "Pane e Pnelle" palermitane, cous cous di verdure

Al tavolo:

### Primi piatti

Ribe nano cremolato con aragosta bianca e granchio relae

Mezzelune di semola gialla rimacinata con crudo di Parma e pistilli di pistacchi brontese

### Secondi piatti

Darna di Dentice rosa in crosta di pane sesamo e su culi di astice

Code di rosso di Mazara al crumble siciliano

Julienne di verdure all'extravergine e foglie di aglio giovane

### Dessert e bevande

Torta di Nozze

Mousse ai due cioccolati con crema inglese tiepida e granella di nociocche croccante

Vini selezione riserva Cantina Hotel Antares Olimpo

Acqua minerale

# Hotel Antares Olimpo

---

Spumante Brut IGT Sicilia, o Asti DOCG

Caffè ed amari

