



## Le Palme Sposi - Menù di Mare

### Aperitivo di benvenuto

Selezione di tè freddi aromatizzati, Succo di Melagrana, Limonata

Cocktail analcolici alla frutta, Sangria bianca, Prosecco

Ostriche e Fasolari su ghiaccio e limone

Canapè con Astice e melagrana

Croste con robiolino e speck

Siciliane dorate mignon

Supplì siciliani

Isola del Pescatore: Gambero marinato alle fragole, Tartare di salmone ai sapori esotici, Tartare di tonno rosso, Marinato di pesce spada all'arancia, Polpo bollito al taglio a vista, Paranza di mare in salsa remoulade, I gratinati dello chef, Frittelle di alici croccanti

L'Isola del Rustico: Caponata alle mandorle tostate, Tortini di melanzane al basilico, Millefoglie di zucchine ai pinoli, Cosciotto steccato con ananas al marsala tagliato al coltello, Formaggi tipici etnei con confetture e mieli, Tagliere di salumi siciliani

### Primi piatti

Riso carnaroli all'ammiraglia

Busiate intrecciate in salsa calamarata e pesto di pistacchio

### Secondi piatti

Pescato del giorno in crosta di sale con varietà di salse e creme

Gratin di gamberoni reali al profumo di verdello

Bouquet di verdure di stagione in riduzione di bianco d'Avola

### Dessert

Wedding cake

Gran buffet di dolci e frutta

### Bevande

# Le Palme Beach Club

---

Vino siciliano delle migliori cantine

Prosecco per brindisi

Acqua oligominerale naturale ed effervescente naturale

Coca-cola

Amari, rosoli e caffè