



## Le nozze al Castello, proposta classica

Prezzo: 190,00€

### Welcome drink

Welcome drink con bollicine dell'Etna, analcolici alla frutta, spritz siciliani accompagnati da canape con formaggio cremoso e salmone del Mar Baltico e focaccine con olio extra vergine di oliva e rosmarino

### Buffet Aperitivo antipasto

Croissant salati con crema vegetariana e piacentino ennese allo zafferano

Sfogliette con pancetta coppata e provola ragusana

Bocconcini di mozzarella glassata

Isola dei formaggi siciliani con miele e confetture artigianali

Verdure in pastella

Bicchierini vegetariani con crudite' di verdure e mousse di formaggio

Sfoglia di zucchine marinate, caprino siciliano, pomodori secchi e mandorle

Spuma di bruschetta al pomodorino giallo vesuviano su crostini di pane di timilia

Girelline di sfoglia con affumicati di pesce, con speck e salame

Insalatina di ricciola con ratatouille di sedano, carota e conxasse di pomodorini

Marinati di pesce spada e tonno con olio e limone

Tartare di salmone con panna salata e pepe verde

Gamberoni in pasta kataifi e salsa d'oriente

Fritturine dorate di pesce, gambero e calamaro

Cous cous pesce e verdure - **Show cooking**

Bocconcini di frumento con tartare di pescato del giorno e alga wakame - **Show cooking**

### I classici della cucina siciliana

Insalatina di finocchi, pepato duro e composta di arance

Polpettine di melanzane

Parmigiana di melanzane finger

Caponata siciliana finger

Arancinetti alla norma

# Castello di San Marco Taormina Bay

---

Pane e panelle con pepe nero e limone

## Primi piatti

Risottino carnaroli riserva ai gamberetti di Mazara con note di mandarino in purezza ed olio aromatizzato al rosmarino

Panciotti di pasta fresca con cuore di melanzane e scamorza con salsa di pomodorini gialli e basilico

## Secondi piatti

Pescato prime luci in crosta di sale marino in salsa citronette con contorno di verdure al coltello e fagottino caldo di spada alla ricotta aromatizzata all'arancia

Torta nuziale

Gran buffet dei dolci

Bollicine di Nerello Mascalese vinificato in bianco