



Menù Charming Pesce

Prezzo: 85,00€

Antipasti

Tocchetti di ananas con granita di limone

La stuzzicheria fredda e calda all'americana a cura dello chef

Al Buffet

Angolo rustico

Polpette di neonata, e cozze gratinate, le polpette di pesce

Show Cooking Le cozze scoppiate al pomodoro

Show Cooking Il coppo con le fritturine di pesce assortite

Angolo del polpo

Show Cooking Il polpo a strascinasale,

Ricca insalatina di polpo del mediterraneo

Angolo dei finger food

Cous cous alle verdure e gamberetti, mazzancolle in tempura con cipolla rossa caramellata

Gambero bianco con insalatina e salsa rosa aromatizzata alla soia,

Bocconcini di tonno al sesamo scottato con finocchietto croccante,

Carpaccio di pesce spada ai capperi di Pantelleria,

Stracciatella di bufala con sbriciolata di frolla salata

Angolo delle ostriche

Angolo del fornaio

I grissini al sesamo, pane alle olive, pane di grani antichi tumminia senatore cappello,

pane alla cipolla, le focacce assortite

Show Cooking Paninetti farciti alle panelle

Show Cooking Paninetti con milza schietta o maritata

Angolo del territorio

Taglieri di salumi pregiati e formaggi D.O.P. con pere e miele di ape nera,

Mix di ortaggi freschi stufati con cipolletta dolce e timo

Show Cooking Prosciutto crudo su morsa

Angolo della tradizione siciliana

Bruschette assortite, tocchetti di focaccia con mousse di formaggio e rosellina di salmone fumè,

tocchetti di sfincione bianco e rosso,
Selezione di fagottini di verdure e pesce assortiti, torte salate
Rollatine di wurstel e patatine, calzoncini prosciutto e mozzarella al forno

Primi piatti

Perle di riso carnaroli saltate con riccioli di calamari e pesto di pistacchio
Miglio fresco con bocconcini di tonno, pomodoro secco e profumo di basilico all'aglio

Secondo piatto

Trancio di ombrina scottato all'erbe spontanee con salsa al limonesu crema di zucchine e chips di patate

Dessert e bevande

Buffet di frutta torte e dolci
Tagliate di frutta mista, spiedini di frutta
Le nostre mousse
Pistacchio di Raffadali, Caffè, Nocciola, Fragoline di Ribera
Show Cooking Bignè glassati al cioccolato di modica,
Show Cooking Cannolicchi ripieni di ricotta di pecora,
Show Cooking Crepes alla nutella e panna
La pasticceria tipica siciliana
Cassata al forno, cartocci alla ricotta, Tartellette con crema chantilly e frutta,
ravioli alla ricotta, tocchetti di torrone alle mandorle della valle dei templi
La selezione di semifreddi al cucchiaio
Variegato al pistacchio e cioccolato, ricotta e caffè, amarena e riso soffiato
Cascata di cioccolato
Le nostre torte
Torta al pistacchio, torta setteveli, torta alla ricotta, i nostri profiteroles
Torta Nuziale
Cantina : Vino Bianco Feudo Principi di Butera, Spumanti ,
Acqua naturale e frizzante, Buvette di caffè e digestivi