



Menu pesce con isole

Cocktail di benvenuto:

acque aromatizzate-bouvette di vini bianchi,rossi e prosecco di benvenuto-
mandorle tostate-mini brioche con granita-sfincionello-varietà di arancinette home made

Le isole del gusto:

l'isola polpo bollito o grigliato

l'isola della frittura di paranza

l'isola delle crudità

l'isola araba (cous cous, brick)

l'isola dela meusa schetta e maritata

l'isola della griglia (angus e maialino nero)

l'isola dello street food siciliano

Antipasti a buffet:

bocconcino di salmone affumicato con cuore di bufala

insalata di arance, limone, scalogno e acciughina di sciacca

insalata di mare polpo e sedano

filetti di sarda a beccafico

cocktail di gamberi tropicale

caponata di pesce

Primi piatti:

chicchi di carnaroli con capasanta, champagne, zeste di limone, crema di cavolo cappuccio viola e

clorofilla di basilico

calamarata con cozze in doppia consistenza, pesto genovese, pomodorino confit, colatura di ricci e

pinoli tostatati

Secondi piatti:

doppio trancetto di pesce (ombrina al naturale e salmone in salsa orientale) accompagnati da dadolata di verdure in agrodolce

Dessert e bevande

Torta nuziale, varietà di torte, semifreddi, buffet di frutta di stagione

L'isola del cannolo

Caffè, Amari, Liquori

Acqua minerale, vino bianco, spumante