



Menù marinaro

Aperitivi e anjtipasti

Quadrucchi di frutta esotica in tocchetti con gli affumicati ed i freschi marinati

Rolatini di mozzarella alle fantasie vegetali (pasta sottile di mozzarella lavorata a foglio ed arrotolata a strati alterni) e tre varietà con tartare di verdure

Rondelle di baguettes tostate ai battuti vegetariani e le altre "Tartare" (zucchine, melanzane; zucca rossa, cipollotti dolci e menta; pesto trapanese; pesto mandorle e basilico; pesto al modo pantesco (olive bianche e capperi); di tonno e spada; ai quadrucchi ortolani;)

Varietà di tartine sugli specchi (Specialità vegetali e con spume ai prosciutti)

Cromesquis alle fantasie pastello (croquettes di: tacchino al curry dolce; di Spinaci; di carote; patate con cuore di provola dolce;)

Sofficini di riso e le "arancine" agli usi dei nostri borghi (tradizionali; agli spinaci; quadrucchi ortolani; al basilico ed erbe aromatiche; al senso di gorgonzola; al burro e formaggi dolci; alle spezie; al nero finto e Involtini di vitello alla Siciliana nella versione mignon

Rollatini di pesce spada mignon (salse servite in cocotte a parte)

Fantasia di frittini ai modi dello Chef, le fritturine di pesce nei piccoli coppi tipici palermitani (panelline, croquettes alla menta, rascature)

L'insalatina di polipo dal tagliere al naturale

Primi piatti

Sformatino di delizie marinare e verdure croccanti su letto di cous cous tablué, le vinaigrette al rosso e giallo

Il gran risotto al fumetto e polpa di crostacei al cedro

Piccoli busiati al bianco di Cernia, fiori di zucca e gambero rosso

Medaglione di ricciola al gratin lieve in giallo allo zenzero e di spada in livrea d'autunno

Secondo piatto

Spedino di gamberoni gratinati in nero

Policromia di verdure stufate in sformato

Dessert e bevande

Torta nuziale

Buffet caffetteria e tisaneria

Buffet di dolci e gelati

Le piramidi di Profiteroles (pistacchio; al caffè; alle nocciole) e l'angolo delle varietà di dolci sul tema del cioccolato. (torte, profiteroles, al soave inganno; bavaresi; la mousse al fondente su base di pan di Spagna)

I dolci alla ricotta (I canalicchi; le piccole torte con copertura alla frutta secca; le fantasia alla pasta soffice; la torta al formaggio ai modi del ragusano) e i piccoli dolcetti alle creme variopinte e frutti freschi

La gran varietà di semifreddi e la proposta di puree e salse al loro tono (Semifreddi al caffè; ai croccantini, ai frutti di bosco; alla ricotta; al cioccolato; al tanit con uvette; per le salse: purea di frutti di bosco; cioccolata calda; al caffè nero; al caffè lucido; alle mandorle; al gran Marnier; al pistacchio e mandorle; al limone)

I cocktail di frutta fresca al kirsch e gli altri liquori

I "Petit four" e la buvette dei liquori

Bibite leggere, acqua minerale, infusi e tisane fredde ed a temperatura ambiente.

Spumante brut di Valdobriatene, Cocktail Bellini e Mimosa, Campari Orange, Blue Angel, Alcamo D.O.C. (freddissimo), bevande del Pre-aperitivo.

Majus di Ajello Bianco '09 (o equivalente da stabilire), Nero d'Avola di Ajello '08

L'Oltrepò Pavese, Brut di Banfi

Open bar dei liquori, selezione di vini (passiti; marsala; Malvasie), liquori più richiesti (amari; Grappe; Cognac; Whiskey).

Si include decorazioni floreali ai tavoli.