



Menù Cena Nuziale

Welcome drink

Perlage & Finger Food

Antipast

Vellutata di asparagi Bio e crostino al rosmarino
Carpaccio Di Suino Nero dei Nebrodi su chips di rapa croccante e pepe rosa
Perle di melanzane su riduzione di pomodoro bio
Sformatino di Radicchio e zafferano
Arancino cacio e pepe con fave e guancialetto croccante
Millefoglie di carciofi con riduzione di menta
Perle di Angus in agrodolce
Tuma scoppia con miele di acacia e anacardi

Primo piatto

Risotto alle barbabietole in salsa di gorgonzola e spolverata di noci nostrane
Fusilli con crema di pistacchio, Zucchine, stracetti di maialino croccante e lamelle di mandorle
tostate

Secondo piatto

Filetto di maialino dei nebrodi in crosta di sesamo su cremoso di zucca
Patate funghetto

Dessert e bevande

Torta nuziale
Isola della pasticceria Siciliana
Isola del taglio della frutta dal vivo
Isola degli amari di Sicilia & Sigari
CDC Etna Rosso