



Menù di carne

Aperitivi

Selezioni di formaggi tipici D.O.P. serviti con marmellate di nostra produzione e mieli siciliani

Scaglie di Grana in forma

Salumi pregiati dei Nebrodi con focaccine al rosmarino

Composta di caprese

Battuta di manzo semiaffumicata con marinata di verdure e cipolla candita

Crudo di Punta d'Anca e arance all'erba cipollina

Bocconcini di pane al latte con salmone al burro aromatizzato alle spezie

Pani ca Meusa

Pepite di cremoso con granella di pistacchio

Bocconcini di pasta sfoglia ripieni

Taboulè di cous cous alle verdure

Caponata tiepida

Panelle croccanti

Antipasti

Giardino estivo (purea di funghi Porcini, zucca gialla, verdure miste e Filetto di manzo Kobe al punto rosa)

Primi piatti

Tortello di pasta fresca di grano timilla ripiena di cappone con sedano e tartufo

Pacchero di Gragnano con pomodorino infornato, Basilico e Bianco di Bufala

Secondi piatti

Roll di Maialino e Agnello tartufato con pancetta ai lamponi con padellata di scorzonera, zuccina, cavolo nero e fondo ridotto

Dessert

Cupola Bianca Resort

Buffet di dolci e Frutta

Buvette

Acque minerali - Vino Rosso - Caffè e distillati - Spumante dolce brut