



Menù degli Iblei

Aperitivo di accoglienza

Nettari di frutta

Minerale - Prosecco

Stuzzicheria calda e fredda

Suppli di riso - Vari crostini caldi e freddi

Spiedino di frutta e ragusano - Tramezzino farcito

Verdure in pastella - Frivolezze di sfoglio misti

Pizzette

Antipasti al buffet

Tavolo dei formaggi siciliani con miele e marmellate

Tavolo dei salumi

Tabulè di cous-cous mediterraneo

Parmigiana - Caponatina di verdure in agro dolce

Dadolata di pane croccante con scomposta di datterino scomposto

Medaglioni di violetta con maionese di ciliegino

Sformato di patata bianca al parmigiano

Orzo perlato aromatizzato - Carpaccio di funghi con scaglie di ragusano

Sformato di spinaci con provola affumicata

Sfera di uovo ubriaco al frappato - Tagliere di focacce ragusane

Insalata di maialino nero con ristretto di aceto scuro

Yulien di fagiano con mais croccante all'erba cipollina

Carpaccio di filetto - Fumè di maialino con rucola

Savaren di patate con verdure croccanti

Insalata di carne con frescura di spezie

Ricotta calda - Torte salate farciti

Verdure in tempura a vista

Pane e panelle - Piastra con cordone di maialino nero in aceto di mele

Caviale di melanzana alla mentuccia - Mini frittatine con verdure di campo

Tabule di finocchi con straccetti di vitello

Borgo del Carato

Selezioni di vini: Vino bianco - Vino rosso, Vino rosè
Acqua minerale, prosecco, birra artigianale

Antipasto

Pagliuzza di crepes all'arancio e prosecco Valdobbiadene

Primo piatto

Trofie di pasta fresca con stufato di verdure ristretto di nero davola e crema di ragusano

Secondo piatto

Brasato al forno

Portafoglio di carne farcito

Insalata fantasia con frutta fresca

Dessert e bevande

Buffet di dolci

Torta nuziale

Varietà di torte

Piccola pasticceria mista - Cannolo di ricotta al momento

Tagliata di frutta fresca

Tavolo bar

Moscato - Passito

Prosecco - Asti dolce

Amari- Liquori

Grappa

Caffè caldo