



Menù pesce de luxe

Benvenuto/welcome cocktail

Minerale gassata e Naturale

San Pellegrino e Panna

Succhi analcolici di Frutta (arancia, arancia rossa, ananas, mela verde, ace)

Latte di Mandorla

Spumante metodo Classico

Arancine Siciliane: classiche e di pesce

Spiedino di Ragusano e Pomodorino Pachino

Siciliana - Panino farcito con tonno e provola Ragusana

Polpetta di violetta e menta - Vol-au-vent mignon

Postazione delle verdure in Tempura al coppo

Antipasti

Tavolo dei Formaggi: Ragusano Primo sale - Ragusano stagionato, Treccia di bufala - Piacentino, Pecorino al pepe - Pecorino primo sale, Provola affumicata - Ubriaco al vino, marmellate di cipolla, marmellata di pomodorini, marmellata di limoni, miele dei monti Iblei

Tavolo del forno: Pane di grano duro - Pane con pomodorino, Pane all'erba cipollina - Grissini artigianali, Focacce ragusane sul tagliere, Focaccia al pomodoro e basilico - Focaccia con patate e cipolla, Focaccia con melanzana - Focaccia con ricotta e prezzemolo

Tavolo dei salumi: Capocollo siciliano piccante - Salame di maialino nero, Salsiccia affumicata modicana - Salame al Pistacchio, Prosciutto Crudo parma 24 mesi tagliato al coltello

Show Cooking: Filetto di tonno rosso e capesanti nel suo guscio al sale rosa e zabaione di limone, Contro filetto argentino speziato con aromi di campo e dadolata di pachino e rucola con colata di panna acida, Frittura del pescato di Paranza con lamelle di verdure fresche

Polpo cotto a vista con citronette - Salmone fresco intero al sale

Ostriche francia aperte a vista

Alici marinai con dadolata di agrumi - Gambero bianco in salsa acidula, Gambero di nassa marinato - Cozze in salsa di arancio, Crudità di vongole veraci, fasulari, cannolicchi, cozze pelose della puglia

Marinato di Pesce Spada - Marinato di Salmone

Scampi - Gamberone rosso di Mazzara

Borgo del Carato

Polpette di neonata - Spatola in agro dolce

Carpacci: Carpaccio di Filetto di Vacca Modicana con rucola e scaglie di Ragusano, Fumè di maialino nero con mandorle sfilettate di Noto

Caponata di verdure in agro dolce - Tabulè di cous cous, Fuscella di ricotta calda -Caviale di Violetta alla menta e olio Ibleo, Orzo perlato con Pomodorini secchi, Misticanza di Fagiano con julien di verdure al miele e arancio

Tagliata di Manzo con ristretto di aceto scuro

Cozze gratinate - Tonno con cipollata

Buvette: 3 etichette di vino bianco, 2 etichette di vino rosso, birra artigianale bionda e scura, minerale gassata e naturale, vino spumante e prosecco

Primi piatti

Ravioli al profumo di crostacei in salsa di spigola e scampo

Secondi piatti

Sedani Sedaro con vellutata di Ragusano e filetto di Angus Argentino

Filetto di Dentice al sale

Turbante di cernia al finocchietto e lime con nocciole di patate

Dessert e bevande

Buffet di dolci

Torta Nuziale

Torta al pistacchio di Bronte

Mille Foglie - Cassata Siciliana

Torta con Fragoline di Bosco

Crostate alla frutta

Torta al Cioccolato - Piccola pasticceria mignon

Cannolo di ricotta riempito al momento

Crepes a vista

Tagliata di frutta tagliata di stagione

Angolo del Bar

Caffè espresso

Amari - Liquori

Grappe - distillati

Crema alla Frutta