



Menù mare monti

Aperitivo e Antipasto

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

Servizio al Braccio in Guanti Bianchi

Arancine siciliane: classiche, pesce - Spiedino di ragusano e pomodorino

Siciliana fritta con acciuga - Paninetto farcito con tonno e provola Ragusana

Polpetta di Violetta e menta

Postazione delle verdure in Tempura al cartoccio

Tavolo dei Formaggi: Ragusano primo sale - Ragusano stagionato, Treccia di bufala - Piacentino,

Pecorino al pepe - Pecorino primo sale, Provola affumicata - Ubriaco al vino, Confetture siciliane,

marmellata di cipolla, marmellata di pomodorini, marmellata di limone, 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 melanzane - 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 pesce (pescato del giorno) grigliato con misticanza di verdure in agrodolce

in salsa di limoncino, Cordone di maialino nero aromatizzato alle erbette fini, dadolata di pomodorino

di Pachino al basilico con gocce di aceto scuro, Frittura di pesce al coppo con lamelle di verdure

fresche

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

Alici marinati con dadolata di agrumi - Gambero bianco in salsa acidula, Cozze in salsa di arancia,

Crudo di vongole veraci, fasulari, cannolicchi, cozze pelose della Puglia

Marinato di pesce spada - Marinato di salmone - Scampi

Carpacci: Carpaccio di Filetto di Vacca Modicana con rucola e scaglie di Ragusano

Fumè di maialino nero con mandorle sfilettate di Noto

Vegetariano: Caponata di Verdure in agro dolce - Tabulè di Cous Cous, Fuscella di Ricotta Calda -

Caviale di violetta alla menta e olio Ibleo

Borgo del Carato

Buvette: 3 etichette di vino bianco, 2 etichette di vino rosso, 1 etichetta di vino spumante, birra artigianale bionda e scura, minerale gassata e naturale

Primi piatti

Chicchi di riso Carnaroli, con vellutata di Cantalupo e trancio di Tonno rosso al profumo di menta
Trofie di pasta fresca con stufato di verdure al frappato e fonduta di Parmigiano

Secondo piatto

Trancio di Cernia, cotta lentamente al profumo di agrumi, con novelle di patate al vapore

Dessert e bevande

Buffet di dolci

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 di stagione tagliata a vista

Angolo del Bar

Caffè Espresso - Amari

Liquori - Distillati

Postazione delle Grappe Aromatizzate

Crema alla Frutta