



## Virginia

Prezzo:100,00€

### Aperitivo o antipasto

Spritz all'Aperol, al Campari, Lo "Sbagliato", Moscow Mule, Cocktail della casa, Analcolico, Acque aromatizzate con frutta e verdura di stagione

Vino spumante, Degustazione di Vini Siciliani della nostra cantina, 4 rossi e 4 bianchi, acqua minerale naturale e gasata

L'angolo del salumaio: prosciutto di Parma in morsa affettato a vista davanti agli ospiti, gnocco fritto, lardo di colonnata e coppa piacentina, salame di varzi e pancetta steccata serviti all'asse, onzino di maiale agli aromi, grissini stirati a mano con pancetta al rosmarino.

Il casaro: degustazione di Parmigiano Reggiano 24, 36 e 48 mesi accompagnato da miele d'arancia di siciliane, marmellate Bio, nero di Sicilia al pepe, selezione di caciottine aromatizzati alle erbe, al peperoncino, alle olive, alla pere e zenzero, al peperoncino, stracciatella di bufala e basilico, gorgonzola dolce dop, caprini e formaggi assortiti

Il fornaio: focacce artigianali servite a buffet, classica all'olio evo, al pomodorino fresco e origano, alla crescenza e rosmarino, alle verdure fini e basilico, selezione di pane, bugeuette, ciabattine alle olive, selezione di taralli, pane carasau.

La Friggitoria (preparata a vista quando possibile): verdure in pastella aromatizzata con fiori di zucca, foglie di salvia o anelli di cipolla, fritto di pescato del giorno con sogliole, triglie, alici e calamari

Il Pescatore: Polipo tiepido con gocce di senape, pomodorini e diamanti di sedano Tartare di salmone alla Mediterranea con mango in tre consistenze, Carpaccio di Spada su letto di Soncino e Finocchi Croccanti, Impepata di Cozze Classica, Catalana di Mare con Polipetti, Seppioline e Cannolicchi, con emulsione agli agrumi, Boule di Ostriche Noblesse in Ghiaccio con Biete ed emulsione di Nocciole, Trancetti di Tonno scottati al Sesamo preparati a vista

Dalla Sicilia: I nostri arancini Siciliani, classici al ragù e provoletta, al pesto di finocchietto selvatico e salsiccia ragusana, alla rapa rossa e pinoli tostati, alla parmigiana di melanzane, alle cozze con riso al nero di seppia

Caponata alla nostra maniera, il fagiolo dolce di Scicli con insalata di sedano e tonno,

# I Soranis

---

Il macco di Fave, la tartare di Gambero rosso di Mazara del vallo, Trancetto di pesce spada dello stretto affumicato, Tartare di tonno del mediterraneo, Zuppetta tiepida di ceci Sarah, Cous Cous di pesce del gioro, la norma scomposta in bicchiere monoporzione  
Tris di terra o mare cotto e crudo

## Primo Piatto

Raviolacci di brazino agli agrumi con timo e mandorle tostate

## Secondo piatto

Filetto di ombrina panato alla mediterranea con misticanza e purè di patata viola

## Dessert e bevande

Mousse al cioccolato ai frutti rossi

Panna cotta alla fragola

Dolce al pistacchio con mandorle tostate.

Cannolino alla siciliana con degustazione di cioccolato modicano

Fontana di cioccolato e composizione di frutta fresca d stagione

Torta nuziale

Brindisi finale con Champagne nostra selezione 2020

Caffè e amari

Angolo con degustazione di rhum e distillati di qualità