



## Proposta Arthur

Prezzo: 100,00€

### Aperitivo e antipasto

Spritz all'Aperol, Cocktail della casa, Analcolico, Acque aromatizzate con frutta e verdura di stagione  
Vino spumante, vino bianco e rosso nostra selezione 2020, acqua minerale naturale e gasata  
Terra: Carpaccio del giorno con soncino e datterino confit, Piccole tartare di manzo con senape e gocce di balsamico, Grissini stirati a mano con velo di Crudo di Parma, Arancino Siciliano con salsiccia ragusana e pesto di finocchietto selvatico, Spiedino di carne e verdure  
Mare: Gambero rosso di Mazara del Vallo al naturale con granella di pistacchio, Insalatina di mare in trasparenza, Sarda alla beccafico, Cubo di tonno pinne gialle al sesamo con salsa greca e cipolla caramellata, Cheesecake al salmone con bacche rosa e foglie di aneto  
Vegetariano: Bicchierino con cous cous tiepido alle verdure, Hummus di rapa rossa granella di nocciole e misticanza, Verdurine al timo delicatamente condite, Caprese con bocconcini di bufala, ciliegino ed emulsione di basilico  
Millefoglie di melanzane e ragù di mazzancolle

### Primo piatto

Quadrotti alla zucca, amaretti e crema di parmiggiano reggiano

### Secondo piatto

Filetto di maiale agli aromi e verdure croccanti

### 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  
Cannolino di sfoglia alla crema pasticceria  
Cestino di frolla alla crema e frutta fresca  
Assortimento di biscotteria di mandorla

Torta nuziale

Brindisi finale con champagne selezione 2020, caffè e amari.