



## 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 parmigiano 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.