



Menù di pesce buffet

Antipasti

Angolo dei salumi e formaggi locali con miele e confetture.

Angolo del contadino (caponata di melanzana, zucchinette in agrodolce, tabulè di verdure, olive condite).

Angolo del pescatore (insalata di polpo, cozze scoppiate, fritturina di paranza, tonno in agrodolce, pesce spada marinato, salmone affumicato, polpettine di pesce, ostriche).

Angolo dello street food (paninetti con panelle, focaccine con la milza, sfincionello, focacce miste).

Primi piatti

Risotto con bouquet d'ortaggi e gambero .

Ravioli di cernia in crema di crostacei.

Secondi piatti

Cernia agli aromi siciliani.

Spiedino di calamaro al limone.

Verdurine glassate.

Dessert e bevande

Torta nuziale.

Composè di frutta.

Fontana di cioccolato.

Pasticceria mignon.

Semifreddi.

Amari, caffè, liquori, acqua minerale, vino bianco.