



Incontri Veraci plus

Prezzo: 115,00€

Aperitivo di benvenuto

Cracker della casa con ricotta, tartare di gambero bianco e menta.
Frittelle con acciughe e semi di finocchietto selvatico e noci.
Bruschetta di grani antichi con filetti di sgombrò, tapenade e ciliegino confit.
Bigne con spuma di mortadella e pistacchio.
Parmigiana di melanzana al cucchiaio.
Praline di spinaci con uva passa e polvere di olive nere.
Biscotti salati e frutta fresca.

Antipasto

Bancarelle dei fritti preparati a vista: coppo di verdure e salvia in pastella,
Pannelle di ceci con limone e pepe nero,
Arancino allo zafferano con ragù di triglia e finocchietto.
Altri banchi di produzione a vista: scottata di tonno con cipolletta,
Rosticciata di polpo con crema di ceci e pomodorino secco,
Frittura di paranza, pancetta a lenta cottura con crema di patate e miele agli agrumi e rosmarino,
salsiccia di bufala e miele piccante.
Finger food: spada affumicato in casa con spinacino croccante e miele agli agrumi, roast beef con
misticanza, scaglie di ragusano dop e olio evo, burrata di bufala ragusana con cozze, pomodorino
confit e chips di patate, ecaponata siciliana con "capputedda".
Dal casaro: cheese cake di ricotta al forno con cipolla caramellata e polvere di olive nere, treccione
di mozzarella, provola fresca, ragusano dop "grigliato" a vista, tuma persa, piacentino ennese, da
abbinare a miele e confetture.
Nel regno di hyblasus: salame al coltello, rosso di coppa, salsiccia semi secca "scottata" a vista,
bresaola di maiale, capocollo, mortadella d'asina.
Rosticceria: tomasino di basilico, cipolla, pomodorino e caciocavallo,
Scaccia di ricotta e salsiccia, pastiere modicano, buccatedda di melanzane, pomodoro, mollica e
caciocavallo.

Dalla dispensa della nonna: giardiniera, pomodorini al sole, olive delle nostre campagne, mandorle saltate al timo, peperoncini dal piacevole piccante.

Nel cesto del pane: pane di casa e olio extra vergine di tonda iblea, incimate cunzate con olio, sale e origano, focaccia al sale grosso e ciliegino, sfincione con pomodoro, acciughe, olive nere e mollica tostata, grissini agli aromi, pagnottine alle olive, al capuliato e al finocchietto.

Primi piatti

Anelletti al forno con sarde, pesto di finocchietto, zafferano, pinoli e pangrattato tostato.
Risotto con tenerumi e cozze.

Secondi piatti

Ricciola al fumo di whisky e melo con cicoria saltata al peperoncino.

Dessert e bevande

Torta nuziale.

Delizia con crema di limone e fragoline di bosco.

Millefoglie di ricotta con gocce di cioccolato.

Profitteroles di crema e cioccolato.

Crespelle di riso preparate a vista con miele e mandorle.

Piccola pasticceria.

Cannoli di ricotta e crema riempiti al momento.

Cestini di frolla con crema e frutta.

Bignè con crema alla nocciola e glassa di cioccolato.

Mini cheese cake ai frutti di boscola bancarella del gelato e delle granite.

Moscato d'asti docg.

Caffè.

Passito e liquorosi.

Limoncello.

Amari siciliani.

Grappa bianca e bariccata.

Liquore al cioccolato di modica.

The freddo, latte di mandorla, menta, acqua aromatica.

Bollicine.

Cocktail alcolico della casa a base spritz siciliano.

Analcolico con estratti di frutta di stagione.

Fuori Classe Catering

Acqua naturale, acqua frizzante.

2 tipologie di vino bianco siciliano, 2 tipologie di vino rosso siciliano.

Bibite dell' antica ricetta polara.