



Athena

Prezzo:120,00€

Welcome cocktail & finger food

Fritturina di paranza al coppo, Praline di melanzane alla menta, Focaccine miste, Focaccine confettate al miele, Girelle finger di sfoglia con olive e pistacchio, Yakitori di pesce spada al rosmarino e lime, Sfincionello finger alla Palermitana, Arancinette finger della tradizione, Mini burger di tonno e maionese di bottarga, Canapè misti, Sushi Siciliano finger, Nizzarda finger, Rotolino di pan bianco con salmone e rucola, Perla di formaggio caprino in camicia di mandorle su crema di zuccina, Mousse all'aceto balsamico e crumble di alici, Tartare di tonno e manzo agli agrumi e caviale di melone, Fiocco di mozzarella e ciliegino.

Antipasto

Sashimi di spigola marinata olio e limone e scorzette di agrumi
Scampo cotto a vapore con maionese di gamberi lime e paprika
Petali di tonno affumicato con insalatina di arancia e finocchio

Primi piatti

Risotto al gambero rosso di Mazara e pistacchio della Valle
Pacchero di pasta fresca con bisque di gambero, aragosta e granella di pistacchio

Seconda portata

Tagliata di ricciola con fantasia di verdure di stagione al salto e tris di salse orientali

Dessert

Torta mariage augurale con crema chantilly al limone
Duetto di sfere al semifreddo
scelta per chi non mangia pesce (menu carne)

Antipasto

Emincè di chianina su gel di pomodoro e bianco di stracciatella al profumo di tartufo

Primi piatti

Risotto alle erbe di stagione con boulette di manzo

Busiate con crema di melanzane affumicate, pomodorini

Seconda portata

Filetto di vitello al nero d'Avola e raggi di asparagi

Dessert

Torta mariage augurale con crema chantilly al limone

Duetto di sfere al semifreddo