



## 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  
Paccheri 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