



Menu matrimonio con banchetti

cucina a vista

Prezzo: 120,00€

Aperitivo

The freddo Latte di mandorla Menta Acqua aromatica

Aperitivo di benvenuto

Alessia - Grillo frizzante - Sicilia Doc - Maggio Vini

Cocktail Alcolico della casa a base Spritz Siciliano Analcolico con estratti di frutta di stagione

Acqua naturale

Acqua frizzante

Cracker della casa con ricotta, tartare di gambero bianco e menta

Frittelle con acciughe e semi di finocchietto selvatico e noci

Bruschetta di pane nero uvetta, prezzemolo e pinoli

Bigne con Spuma di Mortadella e pistacchio

Parmigiana di melanzana al cucchiaino

Praline di spinaci con uva passa e polvere di olive nere

Biscotti Salati e Frutta fresca

Antipasto

Grillo - Sicilia DOC

Vigna di Pettineo Frappato - Vittoria Doc -

Vigna di Pettineo Cerasuolo di Vittoria classico - DOCG

Vigna di Pettineo Bibite dell' Antica ricetta Polara

Acqua naturale e frizzante

Bancarelle dei Fritti preparati a vista

Coppo di verdure e salvia in pastella

Panelle di ceci con limone e pepe nero

Arancine allo zafferano con crema di zucchine alla menta e pecorino romano

Coppo di paranza

Altri Banchi di produzione a vista

Rosticciata di polpo con crema di ceci, cucunci e pomodorino secco

Pancetta a lenta cottura con crema di patate e miele agli agrumi e rosmarino

Arrosticini di agnello con salsa alla menta Arrosticini di pesce spada e melanzana

Finger food

Spada affumicato in casa con spinacino croccante e miele agli agrumi

Arrosto di manzo alla birra con misticanza, scaglie di Ragusano DOP e olio EVO Caponata Siciliana
con "capputtedda"

Caponata Siciliana con cioccolato di Modica

Tartare di Tonno con erba cipollina e maionese al capperi

Galletto al sale affumicato al legno di ciliegio con riduzione di soia e arancia e crumble di olive nere

Carpaccio di Melanzane con mozzarella di bufala e pesto alla trapanese

Nel carro Siciliano

Cheese cake di ricotta al forno con cipolla caramellata e polvere di olive nere

Treccione di mozzarella di Bufala

Caciotta caprina al rosmarino

Ragusano Dop "grigliato" a vista

Tuma Persa

Piacentino Ennese Da abbinare a miele e confetture

Salame al coltello

Rosso di Coppa

Salsiccia semi secca "scottata" a vista Bresaola di Maiale Mortadella artigianale locale

Rosticceria

Tomasino di basilico, cipolla, pomodorino e caciocavallo Scaccia di ricotta e salsiccia

Pastiere modicano

Buccatedda di melanzane, pomodoro, mollica e caciocavallo

Giardiniera Pomodorini al sole

Olive delle nostre campagne 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 pesto di finocchietto, zafferano, pinoli e pangrattato tostato

Risotto con tenerumi, stracciatella di bufala Ragusana e salsiccia croccant

Secondo piatto

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

Alternativa per chi non mangia pesce

Il momento più Dolce

Dessert

Torta Nuziale crema al limone e fragoline (decorazione con fiori)

Altre torte

Millefoglie di ricotta con gocce di cioccolato Profitteroles di crema e cioccolato

Crespelle di riso con miele e mandorle Crepes nutella e noccioline

Piccola pasticceria

Cannoli di ricotta e crema riempiti al momento Mini cheese cake ai frutti di bosco

La bancarella del gelato e delle granite

Bevande

Luna Nascente - Vino Spumante rosè extra dry - Maggio Vini

Il Bar del dopo pasto

Caffè

Passoro - Malvasia - Maggio Vini Limoncello

Amaro del Capo e Unnimaffissu

Grappa bianca e bariccata delle Distillerie Marzadro

Liquore al cioccolato di Modica