

Lo jonio

Prezzo:130,00€

Aperitivo

Finger food di tartare di cernia al limone interdonato.
Canapés misti.
Insalatina di mare.
Noce di melone con velo di crudo.
Cubetto di caciocavallo pastellato.
Verdure in pastella.
Piccoli arancinetti e sfogliatelle miste.
Cocktail analcolici e alcolici e calice di Prosecco.

Antipasto a isole

Pane e panelle.
Il polipo cotto nella sua acqua.
I crudi.
L'angolo dei formaggi, salumi e miele.
Le parmiggiane e caponate.
L'angolo del cous cous.
I carpacci.

Primi piatti

Risotto ai crostacei dello Jonio e pistacchio di Bronte.
Agnolotti ripieni di cernia mantecati alla crema di melanzane e mentuccia.

Secondi piatti

Il re del mare "dentice" in crosta e code di gamberoni imperiali con contorno di verdure saltate al burro aromatizzato al rosmarino.

Dessert e bevande

San Ferdinando

Coppa di frutta con gelato al limone.

Cannolicchi misti.

Piccoli babbà.

I semifreddi.

Le panne cotte.

I geli.

La piccola pasticceria messinese.

Il carrello dei gelati o granite.

U ciciraru e l'angolo delle caramelle.

La confettata.

La torta nuziale.

Acqua, vino bianco, prosecco e le bevande gassate.