



Menù Buffet

Prezzo:120,00€

Buffet antipasto

Gamberi rossi e bianchi con valeriana e citronette al limone
Polpi a scottadito in battuto aromatico ai pistacchi
Carpacci di pesce con emulsione alle erbe spontanee
Verticali di formaggi teneri ed erborinati con confettura alla cannella e anice stellato
Insalata pantasca con pesce bianco all'origano e semi di papavero
Busambrina con crema di caprino e salicornia
Bufala con datterino e bottarga di tonno
L'angolo dedicato agli affumicati mediterranei e salato di tonnara
L'angolo dei crudi al taglio con frutta e grissinoni
L'angolo dedicato agli sfizi siciliani fatti live
Pani: la Sicilia con 9 città 9 pani
Tavernette con vini bianchi leggeri

Primi piatti

Maccheroncini con cernia, San Pietro e zucchina nana in crosta brik
Canasta di pesce spada con gamberone rosso al fumetto di pesce

Secondi piatti

Caponata bianca
Carote al pesto di erbe

Dessert

Torta degli auguri
Angolo delle torte: croquenbouche, canestro con bigne al gianduia e menta, parfait, savarin alla frutta, bavarese al caffè, spuma alle nocciole, ciambella di cioccolata ghiacciata, sfoglia e crespelle
Angolo dedicato alla frutta nature e composta
Angolo delle angurie ai mille sapori: gelo di melone, crostata all'anguria, angurie ripiene, anguria al gelsomino, anguria in ghiaccia, anguria nature e anguria al cioccolato

Pollina Resort

Angolo dedicato ai gelati e granite

Il prezzo non include l'affitto della sala.