



Scopri la Sicilia

Prezzo:180,00€

Aperitivo

Taglieri territoriali

Trapani: Crostini con uovo di tonno

Palermo: Pannelle panormite

Agrigento: Mandorle tostate e salate

Enna: Piacentino Ennese

Caltanissetta: Pan Dittaino

Messina: Pesce spada al fil di fumo

Catania: Ricotta nera dell'Etna

Ragusa: Milinni

Siracusa: Ciliegino di Pachino ripieno In un'altra zona

Antipasti

Tre modi di vivere la Sicilia:

Grandi taglieri con selezione di affumicati mediterranei e salato di tonnara, accompagnate a vecchie
latte di tonno piene

Semilavorati al tonno con pani particolari della tradizione isolana

Le degustazione del pescato fatto live in tartare carpacci ed altro servito con croste di pane azimo

Tre formaggi di eccellenza siciliani: tuma persa, cotonese e piacentino ennese

Tavernette con vini bianchi

Ai tavoli

La ciotola della insalata Pantasca con il pesce alle erbe

La ciotola della caponata tradizionale

La ciotola del polpo al battuto verde ai pistacchi e olio evo

La ciotola dei crudi

Il canestro dei pani

Busiate al pesto delicato di pistacchi

con pescetti fritti croccanti e patatine a dadini
Canasta di dentice con gamberone e medaglione di pescatrice
Torretta di patate al ciliegino
Turbantino di ortaggi al basilico e salicornia

Buffet Dessert e bevande

Torta degli auguri live
Il trionfo di dolci isolali in pastry making show
Il buffet dell'uva in trionfo
L'angolo dedicato a Pantelleria
con baci, mustazzoli, passito e non solo
Il buffet dedicato ai gelati e granite
I quattro caffè☐ e i liquorosi siciliani