



Menu King - Vincitore del premio King of Menu 2013 al Taste di Firenze

Antipasti

Formaggi storici siciliani, mozzarelline di bufala, ricotta, tomini e marmellate

Piatto dedicato agli sposi - mezze penne con bottarga di tonno

Linea finger food

Gelo di limone con mousse di spada, gambero marinato con arance, parmigiana di gambero,
scampo con lardo di colonnata, salsiccia di tonno con cipolle di giarratana, uova di quaglia

Millefoglie di spatola in salsa di mandorla, petto d'anatra su patate sabbiose

Sgombro con marmellata di cipolle, dentice con foie gras, tartara di spada con crema di aceto
balsamico

Raviolo di ricotta con gambero rosso, spada e tonno, caponatina siciliana

cocktail di gambero

Tortiglioni mediterranei, mousse al salmone con capperi di Lipari, mousse di ricotta e ricci,

Polpo arrosto con burrata di Andria, tesoro di quaglia con gambero rosso

Tronco di crudo, aragosta in bellavista ai colori dell'unità d'Italia

L'isola dei frutti di mare

Cous cous di pesce, tavolo del polpo

Tortiere di scampi, gamberoni e spada affumicato,

Angolo della frittura

Primi piatti

Mezze lune di scampi con menta e scorzetta di limone

Trofie alla luna rossa (ricci e gambero rosso di Mazzara)

Secondi piatti al buffet

Grigliata di aragoste, gamberoni, scampi, spada e lombate di vitello

Cartoccio di salmone in carta fata

Astice al vapore, dentice alle erbe
Insalate miste e verdure grigliate

Dessert e bevande

Gran buffet di dolci
Torta nuziale
Angolo del tortino al cioccolato caldo
Angolo della frutta di stagione
La confettata
Vino: cantine siciliane
Spumante italiano
Acqua minerale caffè e digestivi