



Esempio menù di nozze

Prezzo:130,00€

Aperitivo

Bolla Siciliana, succo di frutta, stuzzichini serviti all'americana in aggiunta all'aperitivo angolo
(esempio Aperol Spritz)

Altra aggiunta primo rinfresco nell'attesa della coppia a base di granita, latte di mandorla e tea
freddo

Antipasti

Salmone affumicato all'ulivo tagliato a vista

Carpaccio di ombrina arancia e cannella

Parmigiana di pesce spada

Show cooking (esempio tonno scottato con verdure alla brace, oppure tataki di pesce spada con
sesamo, mostata, miele e cipolla in agrodolce tagliato a vista)

Frittura di paranza

Gamberone gratinato/pastellato

Insalata di baccalà, con finocchio, arancia e olive nere disidratate

Insalata di seppie con la nostra giardiniera o polpo

Sgombro in olio cottura con limone candito

Prosciutto cotto della casa con caponata

Ricottina di bufala miele e noci

In aggiunta – showcooking, barbecue “angolo weber” salsiccia pomodoro secco e provola, costine
laccate miele e limone, arrostitocini di ovino

Gran tagliere di formaggi, 12 tipi di formaggi siciliani al taglio con confettura

Sformatino di verdure

Tegame di maiale con verdure di stagione in crosta di pane

Arancino della casa (esempio datterino e bufala, latte di mandorla e basilico)

Primi piatti

A scelta due dei seguenti primi serviti separatamente a tavola:

Tenuta Chiaramonte

Risotto con tenerume, gamberi e limone
Ravioli cernia e pistacchio, con sugo di cernia alla pescatora
Casarecce con Ragù di maiale, pistacchio e arancia

Dessert

Torta monumentale
Mini brioche con gelato
Pezzo duro tagliato a vista
6 tipologie di mignon assortiti
Millefoglie montata a vista con varie farciture
Frutta di stagione e sorbetti

Bevande

Moscato
Acqua, vino rosso e bianco, caffè, grappe e amari