



Menu Chef Luca Cordaro

Menu ricevimenti

Chef Luca Cordaro

Menu base pesce:

Antipasti

1. Turbante di polpo fritto con kataifi su specchio di pesto trapanese
2. calamaro alla norma di mare
3. tortino di cernia e la sua bisque
4. ricciola marinata agli agrumi e la sua maionese
5. rosa di mare e barbabietola con la sua salsa allo yogurt
6. fagottino di verza ripieno di patate e polpo e la sua crema
7. parmigiana di spatola e salsa al finocchietto
8. fagottino di mare
9. bauletto di sarde alla mediterranea e salsa all'arancia
10. Gambero alla pina colada
11. vongole al mojito
12. carpaccio del mare di tramontana
13. crudi di mare
14. caponata di mele e ficazza di tonno rosso di favignana

Primi piatti di pesce

1. Busiata corallo
2. Risotto con crema di scampi perlage di salmone e zeste di limone
- 3.

Hotel Parco degli Aromi Resort e Spa

3. Plin di sarde il suo fondo e mollica al finocchietto

4. Cous cous di pesce

5. Risotto al nero di seppia, cozze e ricotta mantecata al limone

6. Risotto con crema di zucchine tartar di gambero e la sua essenza

7. Calamarata all'essenza di mare (frutti di mare)

8. Ravioli di branzino con crema di crostacei

9. Busiate con aragostelle pomodoro fresco e basilico

10. Arancina di cous cous e il suo ristretto

11. Busiate con ristretto di ricciola mandorle e basilico

Secondi piatti di pesce:

1. Dentice in crosta di sale in bellavista

2. Aragosta alla catalana

3. Baccalà alla carbonara

4. Medaglione di mare

5. Gamberone allardati con salsa all'arancia

6. Trancio di mare e il suo fondo

7. Sgombro a ghiotta ristretta (rivisitato)

8. Seppia ripiena alla mediterranea con salsa all'arancia e finocchio

9. Tentacoli di polpo arrosto su specchio di patate e porro

10. Nasello cotto a bassa temperatura sul letto di carota e zenzero

11. Polpo arrostito su crema di porro e patate

12. Anelli di Calamaro ripieno

13. Turbante di mare con panatura alla mediterranea e la sua bisque

Contorni vari

1. patate al rosmarino

2. verdura ripassata della nostra terra

3. patate prezzemolate

4. pure di patata viola

5. ratatouille di verdure

6. insalata di finocchi e arance e olive di nocellara

Menu base di carne:

Hotel Parco degli Aromi Resort e Spa

Antipasti

1. polpette della nonna con coulis di piselli e zenzero
2. quiche lorraine ricotta e spinaci
3. arancine di pasta al pesto trapanese e la sua salsa
4. arancinette di carne e fondo bruno
5. fagottino di verza broccoli e salsiccia
6. caponata di terra e vele di mandorle
7. minibuns di pulled pork
8. Bocconi di Parmigiana di melanzane
9. Tabulè di verdure
10. Quinoa con verdure brasate
11. Cestino di patate con pollo al curry
12. Carpaccio di carne alle erbe aromatiche
13. Mini tartar
14. Robief tonnato

Primi piatti:

1. Cacio e pepe showcooking
2. Busiata al ragu di cingiale emulsione di stracciatella e lamelle di mandorle
3. Trenette con norcina e crema allo zafferano
4. Gnocchi al ragu d agnello e perlage di pesto verde
5. Risotto alla vitellina fondo bruno e le sue emulsioni di sedano e carota
6. Risotto con crema di qualeddo e salsiccia pasqualora e perlage al pomodoro
7. Ravioli gongonzola e pere e la loro emulsione
8. Fusilli al ragu bianco di salsiccia finocchietto e crumble di pane croccante
9. Risotto ossobuco e zafferano
10. Busiate speack e pistacchio

Secondi di carne:

1. Scrigno di maiale su vellutata di pane e acciuga , con contorno di patate al rosmarino
2. Filetto gorgonzola e noci
3. Tournedos di vitello in crosta di sfoglia ripieno su fondo bruno
4. Costolette di agnello panate al panco accompagnate dal loro pure
5. Bocconcini di manzo al parmiggiano reggiano in doppia consistenza e olio evo al basilico
6. Gulash e polenta

Hotel Parco degli Aromi Resort e Spa

7. Guancia di manzo cotta a bassa temperatura ai funghi del nostro orto
8. Filetto di maiale al pistacchio
9. Quaglia ripiena con contorno di parmigiana di patate alle erbe aromatiche e il suo fondo
10. Roll di carne , nido di verdure ripassate e salsa all'amarena