



Menù Sposi 2024/25

Aperitivo

Vari cocktail analcolici succhi di frutta al naturale in caraffa, flutè di spumante, vino bianco secco & vino rosso frappato, birra alla spina.
Verdurine fresche & frutta in pastella, tartine e canapees.
I rustici, gambero in pasta kataifi & strett-food.

Antipasto

I crudi di pesce sul tavolo imperiale: gambero rosso marinato, sushi scomposto con tonno, salmone & pesce spada. Polpettine di pesce, sarde a beccafico con caponatina al miele, le crepes salate. Cocktail di gamberi & il crostino con burro salato & alici.

Cucina live: Esposizione e preparazione a vista del delicato fritto di paranza. Angolo del poliparo. Angolo arabo del cous cous. Angolo del pentolo (cozze & vongole). Bancarella del panino con la milza. La grigliata pesce azzurro.
La grigliata dell' angus & arrosticini di pecora

Primi piatti:

Perle di riso Carnaroli con gambero, pesto di pistacchi di bronte & datterino di pachino.
Le busiate con pesce al mediterraneo & pan tostato al lime.

Secondi piatti:

Cornucopia con il sarago, friarielli, patata allo zenzero con vellutata di piselli, il gamberone di Mazzara & composizione di ortaggi in agro dolce.

Dessert e bevande

Torta nuziale
Torte di vari gusti

Pasticceria mignon
Parfait di mandorle
Pasticceria siciliana a vista
Le crepes
Il chiosco della frutta di stagione
Angolo del gelato
Open bar
Cantina dei vini: vino rosso Siray & Merlot di Cusumano
Vino bianco Il grillo cusumano consigliato al tavolo
Prosecco Valdobbiadine di treviso
Bibita analcolica
Acqua minerale Geraci