



## 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.  
Verdure 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

# Villa Esposito

---

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