



Menù Sposi 2025/26

Prezzo:120,00€

Aperitivo

Vari cocktail analcolici succhi di frutta al naturale in caraffa, flutè di spumante, vino bianco secco & vino rosso frappato, birra alla spina.

GIRO BRACCIO:Verdurine fresche & frutta in pastella, arancinette ai Friarielli e al Nero di Seppia tartine e canapeès.

I rustici, Il gambero in pasta kataifi & lo strett-food.

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. (Il pesce spada esposto)

Angolo del Gambero Rosso Marinato

Angolo del pesce spada Affumicato, del Tonno e del Salmone

La grigliata dell' angus &

La Grigliata degli arrosticini di pecora

Primi piatti:

Perle di riso Carnaroli con gambero, Mela Verde & pesto di pistacchi di bronte.

I Paccheri con pesce al mediterraneo & pan tostato al lime.

Secondi piatti:

Il Pescato del giorno, il gamberone Rosso di Mazzara & composizione di ortaggi in agro dolce.

BUFFETT DOLCI

Torta nuziale

Villa Esposito

Torte di vari gusti

Pasticceria mignon

Parfait di mandorle

Pasticceria siciliana

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