Menù misto carne e pesce

Aperitivo di benvenuto

Buffet di antipasti

Angolo del Pescatore:, Cornetti di Spada affumicato con crema di formaggio, Polpette di pesce, Tortino di Pesce e zucchina, Insalata di Frutta esotica e gamberetti marinati, Salmone confit,

Fico con ricotta e tonno, Tonno in agrodolce, Caponata di pesce, Gambero in salsa al mango.

Postazione Griglia: Tentacoli di polpo e Arrosticini di pesce

Postazione: Frittura di Paranza, Panelle al nero di seppia.

Angolo del Contadino: Caponata di melanzane, Involtino di melanzane, Tabulè di verdure grigliate e pesto trapanese, Tortino di patate e speck con topinambur, Girella di zucchina ripiena, Tenerumi panati e fritti.

Postazione: Panino con milza.

Angolo salumi**:** Crudo, Salame di Cinghiale, Mortadella di cinghiale,

Capo collo di maiale nero, Manzo affumicato, Speck cotto, Salame di maiale nero.

Angolo formaggi e confetture: Caciotta di cinisara, Pecorino siciliano pepato, Pecorino di fossa, Pecorino alle pere, Mozzarelle di cinisara, Caprini freschi e stagionati.

Primi piatti

Risotto al nero di seppie con burrata e ricci

Ravioli ripieni di cacio e pepe saltati con gambero e serviti su vellutata di zucca e guanciale croccante

Secondi piatti

Ombrina CBT e grigliata con riduzione di olio e limone

Gamberoni Gratinati

Pomodorino confit e chips di patate

Dessert e bevande

Torta nuziale, Pasticceria mignon, Composè di frutta, semifreddi, Cassatelle

Varietà di torte.

Postazione: Cannoli riempiti al momento.

Angolo Bar (Caffè, Amari, Liquori)

Acqua minerale, Vino, Prosecco.