



Menù Pesce con antipasto a buffet

Prezzo:100,00€

Aperitivo

Welcome drink.

Acqua minerale aromatizzata analcolici e succhi.

Aperol spritz.

Arachidi tostate al sale di Mozia.

Tapas e snack.

Antipasti a buffet

Strudel di ortaggi.

Millefoglie di patate con pesce azzurro alla mentuccia.

Taboulè all'acqua di pomodoro e mentuccia con giuliana di ortaggi scottati con intingolo all'aglio di

Nubia, fragoline di bosco e mele.

Merluzzo in farina di grani antichi fritto in carpione con cipolla di tropea e pepe verde.

Caponata di pesce spada e melanzane.

Carni nobili marinate e affumicate al cognac ed erbe aromatiche.

Marinati di gambero rosso e pesce del mediterraneo con crostini ed emulsioni di oli aromatici.

Grigliata del territorio (porchetta; agnello; tagliate di bovino adulto; mortadella e wurstel).

Salse, cipolla caramellata e marinata, cetrioli e insalate.

Frittura di pesce.

Zuppa di pesce e mentuccia.

Panini con panelle.

Arancinette agli agrumi.

Fritturina di straccetti di calamaro.

Frutta e ortaggi in pastella di ceci.

Panini con la milza.

Soutè di cozze in elegante pentola.

Cous cous di verdure e pesce.

Il Ghiottone Raffinato

Polpo in bellavista.
"Kebab" di carne.
Sformato di melanzane alla "parmigiana".
Torte di salmone.
Salsiccia di pesce.
Pane alle olive.
Pane al cavolfiore.
Pane con cipolla e patate.
Pane alla pizzaiola.
Pane di semola di grano duro.
Sfincione bianco.
Sfincione rosso.

Primi piatti

Risotto con crostacei, mentuccia e spuma di ricotta con cialdina di riso nero croccante.
Perle di riso carnaroli con leggera crema di piselli, mitili, seppia scottata e pecorino.
Delicato risottino con calamari, gambero rosa, salsa d'asparagi e polvere di barbabietola.
Busiate di pasta fresca con tenerumi, ricciola e cozze.
Trecce di pasta fresca con polpa di pesce, crostacei, pomodorini e cristalli di pan grattato aromatizzato.
Calamarata con seppia cozze su passata di patata alla curcuma e crumble al nero e pomodorini a quadrucci.

Secondi piatti

Trancio di ricciola scottato e julienne di verdure su crostone di patata schiacciata, insalatina liquida e fiori eduli.
Turbante di branzino in leggera panure di mandorle (con ripieno di uva sultanina, pinoli, code di gambero e tentacoli di calamaro), adagiato su salsa allo zafferano mosaico di verdure e varietà di patate.
Trancio di pesce del pescato aromatizzato agli agrumi, salmone in crosta di mandorle, topinambur e salsa miso, millefoglie di verdure.

Dessert e bevande

Torta nuziale.
Angolo della frutta fresca di stagione e tropicale.

Il Ghiottone Raffinato

Varietà di pasticceria monoporzione.

Ciambelline fritte in olio bollente.

Fontana di cioccolata.

Angolo delle torte.

Angolo del gelato.

Angolo della "mandorlata" live.

Acqua minerale naturale.

Acqua minerale gasata.

Selezioni di vini di cantine siciliane.

Bollicine augurali.