



## Menù carne con antipasti 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

Fiocchetti di pasta fresca con fonduta di formaggi, olio tartufato e coriandoli di noci.  
Busiate di pasta fresca con leggero ragù di manzo, juliana di pancetta, zucchine e vastedda del belice.

## Secondo piatto

Filetto di maialino nero dei Nebrodi in crosta di pistacchio con glasse di carne.  
Tortino al parmigiano.  
Nido di pasta fillo con caponata di mele.

## Dessert e bevande

Torta nuziale.  
Varietà di torte.  
Angolo della frutta fresca di stagione.  
Varietà di pasticceria monoporzione.  
Fontana di cioccolata con ciambelline fritte in olio bollente.  
Angolo delle torte.  
Angolo della "mandorlata"live.  
Churros.  
Open bar.  
Acqua naturale - acqua gasate.  
Vino rosso delle cantine siciliane.

# Il Ghiottone Raffinato

---

Bollicine augurali.