



Menù nozze

Aperitivo

Prosecco, sciroppi di frutta e vini da degustazione, arancinette al pistacchio, arancinette al nero di seppia, verdure pastellate, bruschette con tartare di tonno e ricci

Antipasti

Ostriche e fasolari, la frittura di paranza, gambero in pasta kataifi, il polpo maiolino al taglio, soubise di cozze e vongole, tonno di panetteria live, il cous cous di pesce, sushi con salse di soia e wasabi, la bancarella del panino con la milza schietta e maritata, street food siciliano con panelle e crocchè, la braciara dell'angus con patate americane, taglieri di formaggi e salumi delle nostre terre, crudo di norcia al coltello, caponata di spada, caponata di tonno in agrodolce, caponata siciliana, cocktail di gamberi con salsa di rucola.

Primi piatti

Risotto al gamberone su fonduta di crema di pistacchio
Panciotti ripieni di scamorza e pesto di melanzane con ragù di dentice

Secondo

Tortino di pesce in crosta di sale con anelli di calamari e tartare di gamberi
Contorno di millefoglie di verdure

Buffet dei dolci

Tagliata di frutta di stagione
Micro pasticceria
Torte moderne
Cassatelle con ricotta miele e cannella
La wedding cake

Bevande

Vino cantine siciliane
Acqua minerale naturale e gasata
Angolo bar: caffè, amari, grappa, limoncello