



Menù Fuoco Lavico

Antipasti a buffet

Prosecco Martini D.O.C. sigillo blu, cocktail fruttati alcolici e analcolici, forma di grana scavata con tocchetti di formaggio e miele dell'Etna, intagliate di frutta con spiedini esotici, anelli di cipolla, verdure pastellate, mini rustici, arancinetti misti, spiedini di caprese, siciliane mignon, olive ascolane, tartine fantasia, mozzarelline panate.

Finger food assortito: caponata siciliana, tocchetti di parmigiana, rotolino di cotto e formaggio su letto di cous-cous, bresaola con philadelphia al pistacchio, tocchetti di melone cantalupo con crudo San Daniele, rotolino di melanzana farcita, cubetti di mortadella bolognese, pomodorino caramellato

Primi piatti

Rose di Crudo di Parma con perline di Cantalupo, veli di punta d'anca con formaggio vaccino e champignon marinati su crostino di pane

Risotto Carnaroli alla zucca, asparagi e bacon croccante

Cuoricini di pasta fresca al pistacchio di Bronte

Secondi piatti

Cosciotto di vitellina alle mandorle tostate

Fagottino di maialino alla scamorza e punte di asparagi

Patate soutè agli aromi dell'orto

Dessert

Gran Buffet di dolci: Pasticceria mignon assortita, profiteroles, mousse alla frutta e al cioccolato, bavaresi, babà al rhum, tagliate di frutta, cassata siciliana, cheesecake, setteveli al cioccolato, naked al pistacchio, torta tiramisù, torte alla frutta

Torta nuziale