



Il Tramonto

Prezzo: 130,00€

Aperitivo di benvenuto

Buffet di aperitivi con analcolici alla frutta e Prosecco.

Gran buffet Isola del Casaro: Degustazione di formaggi regionali (primo sale al pistacchio, provola sfoglia, pecorino, ricotta infornata, maiorchino) con confetture e miele accompagnato da pane a lievitazione naturale e focacce rustiche. Degustazione di Vini Rossi Siciliani. Crostini con creme e paté e affumicati artigianali.

Isola del Fritturaio: Schiabacheddu, gamberetti e calamaretti. Finger food di crostacei, pesce e verdure.

Piccoli Appetizer: Sfoglie miste, suppli, mozzarelline panate.

Antipasto

Tortino di pesce spada e mandorle tostate con insalatina di pomodoro secco e grissino di pasta phillo.

Primi piatti

Risotto Carnaroli al lime con gambero rosa, salmone affumicato e Burrata Pugliese.

Linguine di Gragnano con ragu di frutti di mare e julienne di zucchine.

Secondo piatto

Pesce in crosta di sale marino con torretta di patate al forno e insalata croccante e frutta.

Dessert e bevande

Torta nuziale, alzata all'americana con crema chantilly con fragole e agrumi.

Gran buffet di dolci al cucchiaio, Gelati, Semifreddie Frutta di stagione.

Caffè, Grappe e Liquori

"Prosecco Extra Dry-Cantine Canella

Vino Bianco "Talia" Zibibbo-Casa Vinicola Mokarta

Vino Bianco "Talia" Cataratto Chardonnay-Casa Vinicola Mokarta

Moscato d'Asti

Spumante Brut "X-Dry Time" - Cantine Canella Acqua minerale naturale e gassata, bibite varie