

## PROPOSTA MENU' RICEVIMENTO DI MATRIMONIO

**Benvenuto all'Americana per gli invitati nell'attesa degli Sposi**  
*Dry Snack (legumi fritti, frutta secca) con Bollicine o Analcolico*

/

**Gran Buffet di Antipasti suddiviso in varie isole (circa 40 elementi)**

**Di Mare:**

**Crudi:** *Ostriche, Gambero Rosso di Mazara, Cannolicchi, Fasolari, Tartufi, Mandorle di Mare, Gambero bianco e Scampi*

**Cotti:** *Zuppa di Cozze, Frittura di Paranza, Polpo al Vapore, Polpettina al Nero di Seppia e Fonduta*

**Marinati:** *Spada e Salmone*

**Del Fornaio:** *Pane, Focaccine, Sfincione, Arancinette Miste, Pannelle (tutto fatto in casa)*

**Angolo Siciliano:** *Formaggi misti con marmellate, Caponata, Verdure pastellate, Salumi di Suino Nero dei Nebrodi e Carpaccio di Modicana*

O

**Antipasto al Tavolo**

*Fantasia di mare (6 elementi tra cotti e crudi)*

*Fantasia Mediterranea (6 elementi)*

/

**2 PRIMI A SCELTA TRA:**

**Primi di Pesce**

*Paccheri "Grani Antichi Damigella" all'Astice e Ciliegino*

*Ravioli ripieni di Cernia alla Creola*

*Trofie ai Frutti di Mare*

*Risotto con Branzino e Limone*

*Risotto con Bisque di Gambero Rosso e Burrata al Limone*

*Orecchiette "Grani Antichi Damigella" Dentice e Lime*

*Paccheri "Grani Antichi Damigella" con Pesto di Pistacchio e Gambero Rosso*

*Ravioli ripieni di Branzino e Agrumi al Ragù di Triglie e Finocchietto*

## **Primi di Carne**

*Ravioli ripieni di Manzo con Noci e Bacon*

*Trofie alla Piemontese con Salsa Rosa e croccante di Mandorle*

*Risotto Salsiccia, Funghi Cardoncelli e Fonduta di Ragusano D.O.P.*

*Ravioli di Carrubo, ripieno di Ricotta e Noci, con crema di Grana e Tartufo*

*Lasagnetta al Ragù Bianco e crema di Carciofi*

*Orecchiette "Grani Antichi Damigella" Zucca Gialla, Pancetta e Rosmarino*

*Paccheri "Grandi Antichi damigella" Pesto di Pistacchio e Pancetta di Suino*

*Nero dei Nebrodi*

*Strozzapreti con Salsiccia, Ciliegino e finocchietto*

/

## **UN SECONDO A SCELTA TRA:**

### **Secondi di Pesce**

*Dentice al Sale su crema di Patate allo Zafferano*

*Turbante di Spigola su crema di Carote e Lime*

*Trancio di Salmone su spuma di Patate al Limone*

*Trancio di Ricciola alla Siciliana (cipolla, acciughe, capperi e ciliegino)*

### **Secondi di Carne**

*Brasato di Vitello su spuma di Patate e Demiglance*

*Capocollo dei Nebrodi su crema di Patate e Nocciola croccante*

*Ossobuco di Vitello con spuma di Patate allo Zafferano*

*Filetto di Vitello con Crema ai Funghi Porcini (o al Pepe Verde)*

### **Sorbetto al Limone**

### **Torta Nuziale**

#### **TARIFFA A PERSONA:**

*Da €70 senza Gran Buffet di Antipasti*

*Da €80 con Gran Buffet di Antipasti*

*Buffet di dolci: €10 in più a persona*