

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