

PROPOSTA MENU' RICEVIMENTO DI MATRIMONIO

Benvenuto all'Americana per gli invitati nell'attesa degli Sposi
Dry Snack (legumi fritti, frutta secca) e Focaccia di "Grani Antichi", accompagnata da 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, Arancinetta al Nero di Seppia e Fonduta, Polpettina di pesce, Sarda alla Beccafico, Moscardini, Seppie con aceto balsamico, Baccalà*

Marinati: *Spada e Salmone*

Del Fornaio: *Pane, Focaccine, Sfincione, Arancinette Miste, Panelle, Torte salate miste (tutto fatto in casa)*

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

O

Antipasto al Tavolo

Fantasia di mare (8 elementi tra cotti e crudi)

Fantasia Mediterranea (8 elementi)

/

2 PRIMI A SCELTA TRA:

Primi di Pesce

Paccheri "Grani Antichi Damigella" all'Astice e Ciliegino

Ravioli ripieni di Cernia al ragù di Crostacei

Trofie ai Frutti di Mare

Risotto con Branzino e Limone

Risotto con Bisque di Gambero Rosso e Burrata al Limone

Strozzapreti con Dentice, Melanzane e Menta

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 Funghi
Ravioli di Ricotta con 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)
Orata con verdure croccanti

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)
Filetto di maiale lardato con crema di Patate e salsa d'accompagnamento

Sorbetto al Limone

Torta Nuziale

BEVANDE:

Acqua naturale "Panna", Acqua gassata "San pellegrino"
Vino "Barone Montalto" rosso o bianco a scelta
Prosecco "Cucunci" cantina "Barona Montalto"

TARIFFA A PERSONA:

Da €75 senza Gran Buffet di Antipasti

Da €90 con Gran Buffet di Antipasti

Buffet di dolci: da preventivare