



Vincitore del premio King of Menu' 2013 al Taste di Firenze



Menu' King

Accoglienza

Formaggi Storici Siciliani , Mozzarelline di Bufala ,
Ricotta , Tomini e Marmellate

Piatto dedicato agli sposi - Mezze Penne con bottarga di tonno

Linea Finger Food

Gelo di limone con mousse di spada, Gambero marinato con arance ,Parmigiana di gambero,
Scampo con lardo di Colonnata,Salsiccia di tonno con cipolle di Giarratana, Uova di quaglia,
Millefoglie di spatola in salsa di Mandorla,Petto d'Anatra su patate sabbiose,
Sgombro con marmellata di cipolle, Dentice con Foie Gras, Tartara di spada con crema di aceto balsamico,
Raviolo di ricotta con gambero rosso, spada e tonno,Caponatina Siciliana ,Cocktail di gambero,
Tortiglioni Mediterranei, Mousse al salmone con capperi di Lipari, Mousse di ricotta e ricci,
Polpo arrosto con Burrata di Andria , Tesorino di quaglia con Gambero Rosso,

Tavoli a Tema

Tronco di crudo, Aragosta in BellaVista ai colori dell'Unita' d'Italia
L'Isola dei Frutti di mare , Cous cous di pesce , Tavolo del Polpo,
Tortiere di scampi, Gamberoni e Spada affumicato, Angolo della frittura,

Primi Piatti

Mezze lune di scampi con menta e scorzetta di limone
Trotie alla Luna Rossa (ricci e gambero Rosso di Mazzara)

Secondi Piatti al buffet

Grigliata di Aragoste , Gamberoni , Scampi , Spada e Lombate di Vitello
Cartoccio di salmone in carta fata
Astice al vapore, Dentice alle erbe
Insalate miste e verdure grigliate

Gran Buffet di Dolci e Torta Nuziale

Angolo del tortino al cioccolato caldo

Angolo della Frutta di stagione

La Confettata

Vino: Cantine Siciliane
Spumante Italiano

Acqua Minerale

Caffè e Digestivi





Menu' Queen

Accoglienza con Prosecco e Finger Food a girare

Scampo con i suoi coralli in salsa ai fichi d'India, Triglia farcita su crosta di pane, Zuppetta di macco di fave,
Spigola con uova di salmone ricotta & miele, Zuppetta di fagiola nera e seppia,
Crostino di trota salmonata, Petto d'anatra su letto di patate, Tortino di baccala in salsa di pomodoro acida,
Tartara di vitello funghi porcini e scagliette di grana, Arancino con salsa al formaggio,
Cucciaino di ricotta e ricci, Panelle, Zuppetta MareMonti

Antipasto

Tarocco farcito con gambero bianco,
Gamberone marinato con Sale marino Rosso Hawaii
Alici marinate con Sale nero dell'Isola di Molokai
Carpaccio di polipo con rucola e grana
Ostriche al centro tavolo

Primi Piatti

Risotto con scampi, mandorla e finocchi etto selvatico
Raviolini di pesce in salsa marina

Secondi Piatti

Astice al vapore
Ciotolina di Arance, limone ed erba cipollina

La Torta Nuziale

Gran Buffet di dolci

La Confettata

Vino: Cantine Siciliane
Spumante Italiano

Acqua Minerale

Caffè e Digestivi





Menu' Prince

Il Cocktail di Benvenuto

Succhi, The, Acqua Tonica, Latte di mandorla, Tostati
Granite al Limone, Gelsi e Fico D'india

Il Buffet d'entrata

Cous cous nero in salsa di yogurt con cernia e ciliegino, Ricci e ricotta,
Polpo arrosto con burrata d'Andria,
Tesorino di quaglia con gambero rosso, Caponatina Siciliana,
Maialino dei Nebrodi con spinacia,
Cocktail di gambero, Sarda alla beccafico
Arance e gambero marinato, Cozze graten
Kilner con bollito in salsa capuliata e marmellata d'arance,
Frittelle di novellame, Parmigiana di spada,
Mandarancio con gambero,

Angolo del cous cous Trapanese

Angolo del casaro con marmellate artigianali & Salumi
(Arancia Ciliegino, Limone, Cipolla)

Angolo del polpo

Primi Piatti

Risotto con Gambero e scorzone di Palazzolo
Raviolini di cernia con pesto di mardorle

Secondi Piatti

Pesce spada in crosta di pistacchio su caponatina Siciliana e Gamberone

La Torta Nuziale

Buffet di dolci

Buffet di Frutta di stagione

Il saluto degli Sposi

La Confettata

Vino : Cantine Siciliane

Acqua Minerale

Caffe' & Digestivi

