

Menù 1

Profumo di mare

ANTIPASTO

Parmigiana di pesce sciabola, colatura di provola affumicata e olio verde al basilico.

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli, pesto al finocchietto, sepioline croccanti e mandorle.

Fagottino di crepes , con polpa di melanzane, ricotta vaccina e coulis di datterini.

SECONDO PIATTO

Trancio di cernia in crosta di pistacchi, patata morbida e bietola scottata.

DESSERT Buffet di dolci secondo la tradizione

Bevande escluse da selezionare dalla nostra carta.

Clicca QUI per visionare quella dedicata ai **vini**.

Minimo per 2 persone

Personale: 1 cuoco + 1 cameriere

€ **40,00** per persona

Menù 2

L'arte del barbecue

ANTIPASTO

Polpo scottato Bollito modicano

PRIMO PIATTO

Lasagna al ragù di verdure vellutata all'erbette Trofiette con pesto al finocchietto e julienne di coppa siciliana

SECONDO PIATTO

Controfiletto di manzo alle cenere

Pancetta di suino cotta a bassa temperatura Salsicce secondo la tradizione modicana

Peperoni arrosto Insalata di pomodori, cipolla e cucunci

Insalata d'arancia e finocchi

DESSERT

Cannoli secondo la tradizione Geli di mandorle, limone e cannella

Bevande escluse da selezionare dalla nostra carta.

Clicca QUI per visionare quella dedicata ai **vini**.

Minimo per 2 persone

Personale: 1 cuoco + 1 cameriere

€ **45,00** per persona

Menù 3

Sapori dell'entroterra

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo, gelee di pere, porri croccanti e cialde di ragusane

PRIMI PIATTI

Mezzo Pacchero, pesto di finocchietto, julienne di coppa siciliana e mandorle

Lasagna zucchine, speck e pistacchi

SECONDO PIATTO

Filetto di maialino ripieno della sua golosità, spuma di patate e bietola di stagione

DESSERT

Cannoli siciliani Geli di mandorla, limone e cannella

Bevande escluse da selezionare dalla nostra carta.

Clicca QUI per visionare quella dedicata ai **vini**.

Minimo per 2 persone

Personale: 1 cuoco + 1 cameriere

€ **40,00** per persona