

## ARTHUR RIMBAUD

Cocktail analcolico al melograno  
Cocktail alcolico al miele  
Fantasia di rollatine di pane al latte  
Assortimento di cucchiari  
Varietà di mini-tumbler  
Spiedini di frutta fresca e formaggi  
Sfincette all'acciuga e formaggio  
Verdurine in pastella  
Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

Finissima di manzo affumicato su pesto di rucola e crostino al paté di olive nere

Risotto mantecato con asparagi, pistilli di zafferano e pistacchio di Bronte

Mezzelune al ripieno di ricotta e spinaci in vellutina di melanzane e frappé di pomodoro e basilico

Sella di vitello in crosta di erbe in sua salsa al Bianco d'Alcamo  
Sformatino di patate al bacon  
Radicchio alla griglia

Mousse al pistacchio su specchio vaniglia

Torta nuziale

Caffè e delicatezze del Pasticciere

Il costo del Menu è Euro 80 p.p.



# KAHLIL GIBRAN

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico alla frutta

Fantasia di rollatine di pane al latte

Assortimento di cucchiari

Varietà di mini-tumbler

Spiedini di frutta fresca e formaggio

Sfincette all'acciuga e formaggio

Verdurine in pastella

Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

Prosciutto di spada affumicato e carpaccio di polpo aromatizzati al limone  
verdello con crostino di pane nero al paté di salmone norvegese

Risotto mantecato al sughetto mediterraneo di pesce bianco e anice stellato

Fiocchetti al ripieno di cernia con bocconcini di pesce, pomodorini di Pachino e  
petali di menta

Filetto di pesce (secondo mercato) gratinato al forno con aroma di olive verdi  
Novelle al burro di capperi  
Mazzetto di verdure alla griglia

Coppa di fragole con gelato al basilico e olio alla vaniglia

Torta nuziale

Caffè e delicatezze del Pasticciere

Il costo del suddetto Menu è Euro 90,00 p.p.



## PABLO NERUDA

Cocktail alcolico  
Cocktail analcolico alla frutta  
Fantasia di rollatine di pane al latte  
Assortimento di cucchiari  
Varietà di mini-tumbler  
Spiedini di frutta fresca e formaggi  
Sfincette all'acciuga e formaggio  
Verdurine in pastella  
Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

Rollatina di seppia farcita con pesce spada e alghe in guarnizione di gamberi al pepe rosa e finocchietto selvatico

Risottino con nuvolette di pesce bianco in vellutina di spinaci

Fiocchetti al ripieno di cernia con filetti di pomodorini di Pachino e scaglie di mandorle tostate

Filetto di pesce (secondo mercato) in crosta croccante di patate e salsa ai porri  
Flan di verdure  
Pomodoro gratinato alla provenzale

Mousse al formaggio con frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè e delicatezze del Pasticciere

Il costo del Menu è Euro 90 p.p.



## VIRGILIO

Cocktail alcolico  
Cocktail analcolico alla frutta  
Fantasia di rollatine di pane al latte  
Assortimento di cucchiari  
Varietà di mini-tumbler  
Spiedini di frutta fresca e formaggi  
Sfincette all'acciuga e formaggio  
Verdurine in pastella  
Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

Composizione di affumicati con code di gambero e mele all'olio e aceto balsamico

Risotto delicato con code di gambero di Mazara\* e limone Verdello

Gigli di pasta fresca al pesto di pistacchio di Bronte e fonduta di formaggi dolci

Filetti di branzino in crosta di patate e salsa ai porri  
Flan di verdure  
Carote baby

Barchetta di ananas ai frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè e frivolezze del Pasticcere

Il costo del suddetto Menu è Euro 100 p.p.

\*prodotto congelato a bordo



## WOLFGANG GOETHE

Cocktail analcolico al melograno

Cocktail alcolico al miele

Rollatine di pane al latte

Fagottino di spada affumicato con scalogno e aringa

Crostino di pane integrale al paté di prosciutto cotto e kiwi

Spiedini di frutta e formaggio

Misto dell'orto in pastella

Sfincette dorate all'acciuga e formaggio

Olive verdi, frutti di capperi di Pantelleria, mandorle tostate

Salmone e storione affumicati al miele, trota marinata all'arancia con cespuglio di gamberi lessi su julienne di finocchi in emulsione di succo di cedro

Risotto in salsa di crostacei, foglie di melissa e pistacchio di Bronte

Busiati al sugo delicato di cernia e pangrattato

Filetto di ricciola in crosta croccante di verdure e salsa al Limoncello su millefoglie di patate allo scalogno

Finissima di ananas all'anice stellato con cupoletta di gelato alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

Torta nuziale

Caffè e delicatezze del Pasticciere

Il costo del Menu è Euro 115,00 p.p.



# JACQUES PREVERT

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico alla frutta

Fantasia di rollatine di pane al latte

Assortimento di cucchiari

Varietà di mini-tumbler

Spiedini di frutta fresca e formaggio

Sfincette all'acciuga e formaggio

Verdurine in pastella

Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

Metà di astice lessato su carpaccio di verdure croccanti all'olio profumato di limone

Risotto con gambero di Mazara\* e pesto di Pistacchio

Ravioli ripieni di verdure con salsa di vongole e Zafferano

Millefoglie di pesce (secondo mercato) con verdure stufate e carpaccio di porri

Sformatino di patate con lardo di colonnata

Flan di verdure

Semifreddo alla mandorla con salsa al cioccolato

Torta nuziale

Caffè e delicatezze del Pasticciere

Il costo del Menu è Euro 140 p.p.

\* prodotto congelato a bordo



# CATULLO

Cocktail alcolico

Cocktail analcolico alla frutta

Varietà di succhi

Fantasia di rollatine di pane al latte ai semi di papavero

Assortimento di cucchiari

Varietà di Mini-Tumbler

Olive verdi, capperi di Pantelleria e mandorle tostate

**ANGOLO dei FRITTI:**

Gamberi, verdure, fiori di zucca, pesci di paranza, panelle, crocchette

**ANGOLO dei FORMAGGI**

Caciocavallo Dop fresco, primosale al pepe nero, mozzarella di bufala, ricotta -

Confetture e Miele

**ANGOLO dei SALUMI:**

Salame felino, prosciutto crudo al coltello, mortadella - accompagnati da frutta fresca

**ANGOLO del POLPO BOLLITO e dei FRUTTI di MARE:**

Cozze, fasolari, lumaconi al vapore – Ostriche al limone

**ANGOLO degli AFFUMICATI:**

Salmone, tonno, pesce spada, maialino, manzo

**ANGOLO del PANE CASERECCIO**

e selezione di olio extra-vergine di oliva

**ANGOLO del PANE**

Bianco, nero, al pistacchio, alle olive, al pomodoro secco

Riso pilaf con verdure croccanti e gambero rosso di Mazara\*

Fiocchetti di cernia con vongole veraci, fasolari e pomodoro secco

Gran pezzo di manzo al forno in sua salsa al Marsala

Tortino tricolore – carote, spinaci, patate

Patate al burro di capperi

**BUFFET di DOLCI**

Tagliata di frutta fresca con: cannella, yogurt, miele

Mini-tumbler: gelatine, semifreddi, mousse

Mini-gelati assortiti

Assortimento di piccola pasticceria

Torta nuziale

Frivolezze del Pasticciere

Il costo del suddetto Menu è Euro 180 p.p.

\*prodotto congelato a bordo



# COCKTAIL DI NOZZE

## DANTE ALIGHIERI

Cocktail alcolico  
Cocktail analcolico alla frutta  
Varietà di succhi  
Spumante Brut,  
Vino bianco e rosso regionali  
Olive verdi e frutti di capperi, mandorle tostate

Parmigiano con noci e pere  
Spiedini di frutta e formaggio  
Tagliata di formaggi con le sue confetture  
Rollatine di pane al latte  
Canapè con bresaola e rughetta  
Crostino di pane integrale con pâté di melanzane  
Assortimento di cucchiari  
Fagottino di pesce spada affumicato con cipollotto

Crocchette al radicchio  
Sfincette all'acciuga e formaggio  
Verdurine in pastella  
Piccoli arancini di riso  
Frutta frita in pastella  
Mozzarelle dorate

Cous-cous di verdure  
Risotto delicato ai fiori di camomilla e limone Verdello  
Caserecce con ragout di pesce bianco e pistilli di zafferano  
Fiocchetti ai formaggi dolci con vellutata di pistacchi di Bronte e emulsione di aceto balsamico

Assortimento di piccola pasticceria  
Selezione di dolci al cucchiaio

Torta nuziale

Caffè e Delicatezze del Pasticcere

Il costo del Menu è Euro 85 p.p.



# **BUFFET DI NOZZE**

## **WILLIAM SHAKESPEARE**

Cocktail alcolico  
Cocktail analcolico alla frutta  
Varietà di succhi  
Spumante Brut  
Vino bianco e rosso regionali  
Olive verdi, frutti di capperi, mandorle tostate

Parmigiano con noci e pere  
Rollatine di pane al latte  
Assortimento di spiedini  
Aspic di prosciutto e pistacchi  
Bigné con spuma di formaggi morbidi  
Crostino di pane integrale con pâté  
Alici marinate al pepe rosa

Code di gambero croccanti in pasta kataifi  
Frittatine assortite alle verdure  
Pastella di verdure  
Panelline alla palermitana

Risottino con gamberetti bianchi e rucola al profumo di verdello  
Ravioli al ripieno di cernia in guazzetto di delizie di mare  
Piccole penne in crema di erbe odorose e veline di manzo al fumo  
Insalata di cous-cous alle verdure

Ruota di pesce spada in panura di agrumi  
Cosciotto di vitello in crosta di pane alle erbe aromatiche  
Patate novelle aromatizzate al pangrattato  
Verdure arlecchino in agrodolce

Macedonia di frutta fresca alla cannella  
Piccola pasticceria assortita  
Selezione di dolci al cucchiaio  
Torta nuziale  
Caffè e delicatezze del nostro Pasticcere

Il costo del Menu è Euro 150 p.p.



# **BUFFET DI NOZZE**

## **GIACOMO LEOPARDI**

Cocktail alcolico  
Cocktail analcolico alla frutta  
Varietà di succhi  
Spumante Brut  
Vino bianco e rosso regionali  
Olive verdi, frutti di capperi, mandorle tostate  
Parmigiano con pere e gherigli di noci  
Fantasia di tartine fredde  
Bocconcini di pane agli affumicati  
Fritture in pastella  
Misto mare in coppie di carta  
Carpaccio di polpo con pomodorini di Pachino e finocchietto selvatico  
Composizione di pesci al fumo su caponata croccante al miele e  
cialdina di pane carasau  
Composizione di crostacei del Mediterraneo in salsa d'agrumi su  
dadolata di gelatina al cedro  
Petto di maialino affumicato con spicchi di agrumi  
Carpaccio di manzo affumicato con purea di olive nere su insalatina di campo  
Riso pilaw con gambero di Mazara\*  
Gigli di pasta fresca con ragù di pesce spada, zafferano e pistacchio di Bronte  
Ravioli di crudo e grana in vellutata di formaggi dolci  
Trancio di pesce (secondo mercato) in crosta di patate  
Gran pezzo di manzo al forno in sua salsa al Nero D'Avola  
Caprese di bufala  
Funghi ripieni all'olio di nocciole e crostini speziati  
Assortimento di insalate  
Assortimento di verdure  
Insalata di frutta fresca alla cannella  
Assortimento di mini-tumbler  
Torta nuziale  
Caffè e frivolezze del nostro Pasticcere

Il costo del Menu è Euro 160 p.p.

\*Prodotto congelato a bordo



## **BUFFET DOLCI**

Insalata di frutta fresca alla cannella  
Assortimento di mini-tumbler: mousse al pistacchio, cioccolato, caffè, setteveli  
Piccola pasticceria: cannoli, choux, croccante con panna e fragole, savarin alla  
frutta  
Profiteroles al caffè  
Torta Mimosa  
Semifreddo alla mandorla con salsa al cioccolato  
Tronchetto gelato  
Gelo di melone  
Liquori e Vino da Dessert

**Supplemento Euro 10 p.p.**

Alzata di frutta di stagione  
Assortimento di mini-tumbler: gelatine assortite, mandarino, arancia, limone,  
fragola  
Piccola Pasticceria: sfogline con ricotta, sigarette, babà, bigné  
Pignoccata al miele  
Torta alla frutta  
Torrone alle mandorle/nocciole  
Gelato alla vaniglia con frutta fresca  
Mini gelati assortiti  
Liquori e Vino da Dessert

**Supplemento Euro 10 p.p.**



## **Vini Bianchi**

Miano Catarratto IGT Sicilia – Castellucci Miano

Aquillae – Grillo – Viticoltori Associati Canicattì

Tarucco Colonna - Grillo e Inzolia – Geraci Az. Agr.

Eureka – Chardonnay – Marabino

Catarratto/Inzolia – Tola Azienda Vitivinicola Sicilia

## **Vini Rossi**

Nero d'Avola IGT Sicilia – Castellucci Miano

Syrah IGT Sicilia – Castellucci Miano

Aquillae – Nero d'Avola – Viticoltori Associati Canicattì

Tarucco Gioeni – Nero d'Avola – Geraci Az. Agr.

Noto – Nero d'Avola – Marabino

Nero d'Avola – Tola Azienda Vitivinicola Sicilia

## **Spumanti**

CastellucciMianoBrut Catarratto/IGT Sicilia – Castellucci Miano

Luna Nascente – Mueller Thurgau – Maggio Vini

Costanza IGT – Lanzara

