



**SAN DOMENICO**  
PALACE HOTEL  
TAORMINA



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Piazza San Domenico, 5  
98039 Taormina (ME) | Italia  
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

[res.sandomenico@amthotels.it](mailto:res.sandomenico@amthotels.it)  
[amthotels.com/sandomenico](http://amthotels.com/sandomenico)

## STANDING BUFFET

### Menu n°1

- Caponata di verdure alla siciliana
- Insalata di polpo vaporato con olive nere e croccante di carote
- Timballo di riso alla partenopea con ragù di carne, piselli e mozzarella
- Sedanini di grano duro con alici e finocchietto selvatico
- L'Angolo delle insalate con assortimento di olio siciliano e salse fredde (al balsamico, alla francese)
- Piccatine di maiale al pane aromatico
- Contorni di stagione (2)
- Crostata di fine frolla farcita con crema chantilly e frutta fresca
- Tagliata di ananas al maraschino

### Menu n°2

- Veli di Parma con frutta di stagione
- Classica parmigiana di melanzane alla siciliana
- Timballo di maccheroni con prosciutto, formaggio e piselli
- Caserecce di grano duro "alla Norma" con scaglie di ricotta infornata
- Spiedino di ciliegino e mozzarelline ragusane insaporite con olio ed origano
- L'Angolo delle insalate con assortimento di olio siciliano e salse fredde (al balsamico, alla francese)
- Fesa di tacchino al forno con salsa ai peperoni
- Contorni di stagione (2)
- Semifreddo alle mandorle con salsa al cioccolato





**SAN DOMENICO**  
PALACE HOTEL  
TAORMINA



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Piazza San Domenico, 5  
98039 Taormina (ME) | Italia  
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

[res.sandomenico@amthotels.it](mailto:res.sandomenico@amthotels.it)  
[amthotels.com/sandomenico](http://amthotels.com/sandomenico)

**Menu n°3**

Composta di melanzane, peperoni e patate all'aceto di vino rosso  
Salmone speziato con misticanza aromatica  
Assortimento di verdure alla griglia profumate all'origano

Rigatoni di grano duro saltati con ragù marinato di totano e semi di finocchio  
Crespelle farcite con ricotta e spinaci, gratinati con fonduta al parmigiano

L'Angolo delle insalate con assortimento di olio siciliano e salse fredde  
(al balsamico, alla francese)

Acciughe farcite alla catanese  
Bocconcino di vitello stufato alla messinese  
Contorno di stagione (2)

Spiedino di frutta glassato con zucchero fondente  
Piccolo bignè farcito con crema alla nocciola

**Menu n° 4**

Zuccotto di zucchine e mozzarella con fonduta di pomodoro al basilico  
Veli di salmone marinato con rucola, arance e dressing al balsamico

Torta rustica di verdure e formaggi dolci  
Pennette rustiche con ragù di pesce bianco e melanzane viola  
Sedani di grano duro con pomodoro ciliegino e basilico fresco

L'Angolo delle insalate con assortimento di olio siciliano e salse fredde  
(al balsamico, alla francese)

Trancetto di tonno ( o alalunga ) scottato con sauté di cipolle rosse stufate all'aceto  
Contorni di stagione n°2

Torta di mele bianche con salsa alla vaniglia  
Cannolicchi farciti con crema di ricotta alla cannella

\*Le bevande incluse sono: 1/3di bottiglia di vino, 1/2 litro d'acqua minerale e 1 caffè a persona

