

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

Verdutine 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 fritta 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
Crostinò 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

Aquilae – 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

Aquilae – 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

