



PLUS 2.0

Una nuova proposta di menù tra
tradizione e ricercatezza

PLUS 2.0

WELCOME DRINKS

Acqua alla menta;
Acqua allo zenzero e limone;
Acque naturali ed effervescenti;
Latte di mandorla.

ACCOGLIENZA ITINERANTE

Una nuova concezione di accoglienza, tra show cooking e la ricercatezza all'interno della nostra tradizione culinaria.

SERVIZIO A BRACCIO

Arancino alla Norma e perlage di basilico;
Cestinetto al pistacchio siciliano;
Panino al vapore alla curcuma, salmone e maionese all'aglio nero;
Salvia in pastella.

GRANITE MODERNE

Selezione gourmet:
Granita al cantalupo e croccante di crudo stagionato;
Granita al mandarino "ciauculli" e fava di cacao;
Granita al seltz catanese;
Granita al pompelmo rosa, crumble di gambero.

PIZZA AL PADELLINO

"Pizze" ad alta idratazione con:
Burrata e mortadella di suino;
Hummus di ceci e pomodorino semi-dry;
Stracciatella di bufala e alice del Cantabrico.

IL PERCORSO ENOGASTRONOMICO

IL MARE

Baccalà in cbt all'eoliana e vele di cipolla rossa in agrodolce;
Carpaccio di polpo con frutti di bosco e aceto balsamico;
Cruditè di scampo al naturale;
Gambero rosso di Mazara;
Pescato del giorno al timo selvatico e sale di Mothia;
Pesce spada alla menta e lime con Nocellara dell'Etna;
Salmone salinato agli agrumi del mediterraneo e cardamomo con salsa citronette;
Speck di tonno home made con salsa tzatziki.

LA TERRA

Bao alla barbabietola con pulled pork e salsa barbecue;
Lonzino salato con misticanza, verdure croccanti e fondo bruno freddo alla senape;
Prosciuttino di maialino al cacao in cbt con cipolla rossa;
Rollè di tacchino porchettato con mirepoix di verdure e salsa al tartufo;
Veli di pollo con rucola, scaglie di pecorino e maionese al limone;
Vitello tonnato con misticanza di verdure e fiore del capperone delle isole

IL GREEN

Bulgur con pesto di basilico e pomodoro confit;
Caponata siciliana con mandorla e cioccolato;
Fregola sarda con pomodoro semi dry, melanzane sott'olio e menta;
Parmigiana siciliana e formaggio dei poveri;
Riso venere con peperoni rossi e gialli, cetrioli, feta greca e cipolla rossa in agrodolce;
Straccetti di soia con cardoncelli.

IL FRITTO

Arancinetto con ragù di pesce, menta e finocchietto;
Bocconcino di pesce in tempura al finocchietto con salsa honey mustard affumicata;
Cacio fritto;
Crocchetta di patate, scamorza affumicata e paprika;
Gamberone in pastella di riso e semi di papavero con salsa agrodolce;
Spiedino di kebab di suino.

PANE E LIEVITATI

Gioco di consistenze e sapori, preparato dalle sapienti mani dei nostri chef con farine ricercate e condimenti della tradizione

SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi nazionali e locali, confetture di nostra produzione e operatori del settore;

SHOW COOKING

Pancetta in cbt

Bocconcino di pancetta in cbt, crema di patata al rosmarino e cipolla in agrodolce;

Parmigiana 2.0

Lingotto di melanzana, gel di pomodoro, fiocchi di ricotta salata e perlage di basilico;

Tartare al mojito

Tartare di tonno rosso, aria al mojito, estratto di agrumi e menta fresca;

Fritturina "al coppo"

Fritturina espressa e croccante di paranza e seppioline.

IL PERCORSO DEGUSTATIVO AL TAVOLO

Elegante servizio all'italiana di portate d'autore al tavolo. Potrete decidere la composizione del vostro menù, scegliendo con l'ausilio dei nostri chef se proseguire con ricercate pietanze a base di carne o di pesce.

IL MARE

Carnaroli agli scampi, mirtilli e stracchino;

Bottone di pasta fresca all'eoliana con crema di zucchine e menta e sferificazione di acciughe;

Darna di pescato fresco in cbt, crema di melanzana affumicata, cubotto di patata e verdure dell'orto.

LA TERRA

Carnaroli agli agrumi di Sicilia e mantecato al metodo classico;

Panciotto Norma 2.0 con pomodoro in due consistenze, gel di basilico e crema di ricotta salata;

Pluma di suino cbt su crema di sedano rapa, tortino di patate, polvere di olive e gel di mandarino.

CONCLUDERE IN DOLCEZZA

FRUTTA DI STAGIONE

La torta nuziale.

GELATI E BRIOCHE

Selezione di frutta.

LA PICCOLA PASTICCERIA CLASSICA

Selezione di nostra produzione e piccole
brioche siciliane.

LA PICCOLA PASTICCERIA MODERNA

Rocher al cioccolato e al pistacchio;
Profiteroles al pistacchio di Bronte e limone;
Babà classici e al Limoncello;
Brownie con ganache al cioccolato;
Cestinetto con chantilly e fragoline;
Tiramisù.

TORTE TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

Trio di mousse al cioccolato fondente, latte e
bianco con purea ai frutti di bosco;
Biscuit al cioccolato, cialda di cannolo, pere
candite e glassa al fondente;
Mousse al cioccolato bianca e glassa
all'amarena.

CANNOLATA SICILIANA

Panna e fragoline
Ricotta e pistacchio
Cocco e cioccolato bianco
Red Rose – mousse al caramello, cremoso al
cioccolato e biscotto Bretone;
Cassata Nera – mousse alla ricotta con gocce di
cioccolato, scorzetta d'arancia e bisquit al
cioccolato;
Oro Caffè – mousse al caffè, cremoso e bisquit al
cioccolato, glassa di caramello e caffè.

Un must have della tradizione dolciaria siciliana
composta in live dai nostri operatori

IL BEVERAGE E LE CANTINE

WELCOME

Villa Sandi – Opere – dosaggio zero Brut;
Le Marchesine – Opera brut prodotto in Franciacorta;
Bortolomiol – Valdobbiadene D.O.C.G. Brut;
Castellucci Miano – VSQ brut;
Tè sodato alla fragola;
Virgin mojito;
Sour al lampone;

AL TAVOLO

CDC – Adenzia Sicilia D.O.C. – Grillo & Insolia – Syrah &
Nero d'Avola;
Tasca d'Almerita – Leone, Buonsenso, Lamuri,
Guarnaccio;
Castellucci Miano – Miano – D.O.C. Valledolmo;

AFTER DINNER

Villa Sandi – Opere – dosaggio zero Brut;
Le Marchesine – Opera brut prodotto in Franciacorta;
Bortolomiol – Valdobbiadene D.O.C.G. Brut;
Castellucci Miano – VSQ brut;
Liquori e amari nazionali e siciliani;
Vini da meditazione:
Cantine Gulino – Moscato di Siracusa;
Cantine Gulino – Passito di Pantelleria;
Hauner – Malvasia delle Lipari;



BANQUETÒ

CATERING FOR EVENTS