

San Valentino 2024

*Aperitivo siciliano e prosecco
Entrée di benvenuto con prosecco e amuse bouche*

Antipasto servito al piatto

*Cubotto di pesce bianco in carrozza ripieno di mozzarella ragusana,
golosetto al datterino e coulis al basilico.*

Tartare di gobetto con fondente al mango e terra di vaniglia.

*Mortadella di spada al pistacchio siciliano su granella, maionese di avocado,
pomorino semi-dry e falde di cipolla acidulata*

Centrotavola

*Coda di gambero in fiocchi di arena, raviolo di gyoza
patata gialla, porri e tocchetti di pesce, sushiliano all'olio caldo*

Tradizione Contemporanea

*Risotto di fregola, quadrelli di funghi, cremolata di gambero di nassa,
gocce di bisque e spuma di mandorla bionda.*

*Tortellaccio rainbow in farcia di baccalà' mantecato,
piselli profumati alla menta e limone candito*

Mediterraneità

*Tournedours di rana pescatrice servito con la sua salsa,
vela di guancialino croccante, cremoso di carota e maggiorana*

Dessert

*Cuore con mousse al cioccolato belga 70% e vento di peperoncino,
lampone e vaniglia del madagascar*

Intrattenimento musicale

*a cura del maestro
Rosario Castorina
voce*

Giorgia Samperi

La nostra cantina

Acqua minerale naturale ed effervescente

Vino rosso igt

A richiesta coca cola ed aranciata



Pennisi Group
BANQUETING & EVENTS