

Menu Leontinoi

Per un viaggio fuori dal tempo, per un tuffo dentro gli occhi sgargianti di quella Grecia, innamoratasi follemente della dolce Sicilia.

Aperitivo di accoglienza

Assortimento di granite alla frutta, bitter, prosecco, Spritz, Virgin Mojito, bocconcini delizia al sesamo, piccoli cornettini salati con affumicati di mare
Acque aromatizzate: limone e menta, salvia e rosmario, arancia e rosmarino

Antipasto al Buffet

Beverage

Acqua minerale, prosecco, vino bianco e rosso

Angolo del mare (tutto finger)

Affumicati
Gambero di Mazara
Seppiolina a tagliatelle
Ravanello a julienne e germogli
Tonno con cipolla caramellata e zenzero grattugiato
Tartare di gambero su cialda di cannolo
Polpo con sedano, carote e fiore di capperi e menta
Tartare di ricciola con cubetti di anguria e melone
Bruschetta con stracciatella di bufala
Rosso di Mazara e timo
Ricci
Cheesecake di aragosta

Angolo del fritto (show cooking)

Bocconcini di baccalà
Pitoni messinesi con tuma indivia e acciughe
Piccoli arancinetti gourmet
Tempura di gamberoni
Crispelle di ricotta

Angolo delle delizie siciliane

Rotolini di crudo e melone
Scacciatina con pepato, cipolla e pomodoro
Quadratini di parmigiana
Cous cous di verdure con pesto, pomodorini, cipolla stufata, melanzane e ricotta salata
Caponata siciliana di pesce spada pastellato in agrodolce, mandorle di Avola, olive e pinoli
Crocchette di panelle
Brisè con tartare di fassona e Ragusano dop
Arancinetti gourmet

Angolo del casaro

Caprini alle noci e al pistacchio | Ricottine fresche con marmellate: al Nero d'Avola, cipolla rossa di Tropea, fragola, albicocca, miele d'acacia | Pecorino dolce: classico, al cioccolato di Modica | Tocchetti di pepato, Ricottine con cioccolato fondente e noci | Provolette affumicate

Angolo della Mozzarella e dei formaggi alla piastra in Show Cooking

Angolo dell'Onfalos

Cube roll di scottona con rucola e scaglie
Spiedini di pesce
Hamburger di tonno al sesamo
Arrosticini

Cena al tavolo

Raviolo di spada 'a la norma' con mentuccia e melanzana
Risotto con agrumi, pistacchi e vongole
Dentice al salmoriglio
Insalata con songino, fragole, mela verde, noci, radicchio
Sorbetto di limone e di anguria

Buffet di dolci

Torta nuziale
Cestini di croccante con fragoline
Piccole meringhe con lemon card
Cassatine siciliane
Savarin farcito
Tronchetti di gelato
Ravioline di ricotta e di Nutella
Profiteroles con cioccolato fuso e bianco nero
Biancomangiare e geli assortiti
Piccole iris
Fantasia di frutta di stagione

Per sorseggiare in compagnia

Vino bianco Charme Firriato e rosso a richiesta
Acqua minerale naturale e frizzante
Spumante Villa Sandi e Barone del Murgo
Caffè e amari assortiti
Bibite a richiesta