

Menu dei 5 Mestieri

In Giardino

L'angolo del pescatore

Ostriche e cozze gratinate

Carpaccio di branzino al pepe rosa su letto di rucola
ceviche di orata, pesce spada marinato all'aceto di mele
e bacche di ginepro, Grave laks di salmone al profumo di aneto,
lamelle di polpo verace con olio extravergine itrano e succo di lime
La tradizionale insalata di mare, il polpo con pomodori Pachino
e olive di Gaeta, i gamberi di Mazara del Vallo in salsa cocktail

L'angolo del panettiere

Tielle di zucchine e uova, di cipolla, di polpo, focaccine all'olio
extravergine e alle olive verdi

L'angolo del contadino

Involtini di melanzane ripieni di provola e alici, cappelletti di funghi champignon farciti
con battuto di carne, bocconcini di prosciutto di Parma ripieni di ricotta fresca, prosciutto
di San Daniele sull'asse, salsiccia secca itrana e salamini di Felino, mollichine di grana
padano nella forma, ricottine di capra, formaggio marzolino fresco e stagionato, treccia
di mozzarella di bufala, girelle di sfoglia di mozzarella con prosciutto crudo e rucola,
pecorino romano e sardo DOP con miele di acacia e confetture miste

L'angolo del friggitore

Coppetti di cartapaglia ripiene di salmone impanato, zeppoline di alghe e di
cicinielli, fiorilli di zucchine ripiene di ricotta, mozzarelline in carrozza e spiedini
di gambero bianco

L'angolo del braciere

Cubetti di Angus irlandese con salsine varie, polpettine in salsa piccante,
baby spiedini

In Sala

- Due primi a scelta
- Un secondo di pesce con contorno
- Frutta
- Sweet table
- Taglio della torta nuziale a bordo piscina

- Vino rosso e bianco, acqua
- Caffè e amari