

DRINK DI BENVENUTO A BORDO PISCINA

Bollicine, Spritz e finger food dello chef

CENA A BUFFET IN TERRAZZA VISTA ETNA

Il pizzicagnolo dei Nebrodi

Selezione di salumi e formaggi del nostro entroterra

La gastronomia Siciliana

Bruschette assortite vari gusti, Insalata di baccalà con cipolla Calabria e pomodorino, Polpo cotto a bassa temperatura con patate al limone, pomodorino e olive nere, Sarde a beccafico, Pepata di cozze a modo dello chef, Lasagnetta frita, Arancini con cicoria, tuma persa e zafferano con fonduta di pecorino Ennese, Arancini con ragù di maialino

Dalla trafila

Involtini di melanzana ripieni di spaghetti freschi, al pomodorino datterino e ricotta salata

Ravioli ripieno di gambero rosso e burrata, lime, e chips di zucchine

Risotto all'astice

Carne locale alla griglia

Salsiccia al ceppo, Tagliata di manzo, Costine di maiale speziate, Porchetta

Pesce alla griglia

Trancio di pesce spada, Calamari grigliati, Spiedo di gambero

Sapori dell'orto

Caponata in agrodolce, Patate al forno con rosmarino, Verdure grigliate, Melanzane e peperoni gratinati, Parmigiana di zucchine, Verdurine sott'olio, Verdurine sott'aceto, Insalata catanese, Cipolla giarratana al forno.

Antica arte bianca

Pane multicereali, Pane di semola, Grissini, Vari mignon assortiti, Focaccia patate e scamorza, Schiacciata ripiena vari gusti

I dolci

Cassata tradizionale siciliana, Delizia dell'Etna, Cannolicchi alla ricotta, cioccolato e pistacchio, Torta diplomatica, Mini babà alla crema pasticcera, Tiramisù al vasetto, Tagliata di frutta mista

Vini

Vino bianco e rosso Etna DOC
Spumante dell'Etna