



Gourmet Gala Dinner *****

Giardini di Villa Athena Resorts Piscina in esclusiva ore 21.00

MENU DEGUSTAZIONE GRAND CARTE

Welcome Cocktail

Finger food Focaccine miste con pomodorini datterino al timo e alle olive verdi, – praline di melanzane alla menta-
Focaccine confettate al miele e pistacchi- Girelle di sfoglia con olive nere nocellara – Yakitori di pesce spada al rosmarino –
sfincionello mignon alla Palermitana – mini burgher di tonno con maionese alla bottarga - Canapè misti – sushi roll
siciliano- insalatina nizzarda

ANTIPASTI

Mosaico di pesci molluschi e crostacei marinati al sidro aromatico all'aceto di mele con maionese alla bottarga di tonno e caviale di coregone.

Finta pizzaiola in apparenza, insalatina tiepida di astice alla Mediterranea con stracciatella di burrata e olive nere nocellara

PRIMA PORTATA

Risotto Acquerello riserva mantecato con Seppie e asparagi primaverili in due consistenze

SECONDA PORTATA

Ombrina alla plancia in manto di ristretto di datterino, polvere di marinda, salsa alle acciughe saccensi e riduzione di cipolla paglina.

DESSERT'S

Pre dessert: sorbetto al mandarino tardivo con piccola brioches calda.

Telamone dorico: mousse al pistacchio di Raffadali DOP in due consistenze con crumble alle mandorle della Valle.

Buvette

Succhi tropicali

Acque Oligominerali San Benedetto

Vino spumante Saint Germain-Cantine Firriato

Vino bianco Charamonte-Cantine Firriato

Caffè

Distillati

