

APERICENA DI SANT'AGATA

3, 4, 5 FEBBRAIO 2019

(dalle ore 20.00 alle 22.30 - Buffet finger food)

Cous cous di verdure

Contiene sedano

Caponatina alla siciliana

Contiene sedano

Parmigiana di melanzana

Contiene lattosio e glutine

Gazpacho con cetriolo candito

Contiene sedano

Barchetta di frolla con mousse di gorgonzola, pera candita, noci e marmellata di fichi

Contiene lattosio, glutine, frutta con guscio

Crostino con mousse di caprino, avocado e granella di pistacchio

Contiene lattosio, glutine, frutta con guscio

Arancinetti al ragù

Contiene lattosio e glutine

Carpaccio di manzo con cipolla candita, frutto del capperò e riduzione ai frutti rossi

No allergeni

Cubo di maialino su crema di ceci con la sua demi-glace al profumo di timo limonato

No allergeni

Spada marinato al sentore di arancia, erba cipollina e cavolo cappuccio rosso

Contiene pesce

Carpaccio di branzino marinato al the verde su misticanza e filetto di pompelmo

Contiene pesce

Spatola in agro dolce al profumo di menta

Contiene pesce e glutine

Timballetto di riso al nero di seppia su vellutata di ricotta fresca profumata al basilico

Contiene lattosio

Cassatelle dette Minuzze di Sant'Agata

Contiene lattosio, glutine, frutta con guscio

Un drink incluso

EURO 35

per persona

per person



SAINT AGATHA COCKTAILS AND DINNER

3, 4, 5 FEBRUARY 2019

(from 8.00 p.m. to 10.30 p.m. - Finger Food Buffet)

Couscous with vegetables

Contains celery

Sicilian caponata

Contains celery

Aubergine parmigiana

Contains lactose and gluten

Gazpacho with candied cucumber

Contains celery

Shortcrust boat with Gorgonzola mousse, candied pear, walnuts
and fig jam

Contains lactose, gluten, nuts

Crostino with soft goat's cheese mousse, avocado and chopped pistachio

Contains lactose, gluten, nuts

Mini arancini filled with meat sauce

Contains lactose and gluten

Beef carpaccio with candied onion, caper berries and red berry reduction

No allergens

Diced pork on a chickpea cream with demi-glace flavoured
with lemon thyme

No allergens

Swordfish marinated with orange, chive and red cabbage

Contains fish

Sea bream carpaccio marinated with green tea
on a bed of mixed leaves and filleted grapefruit

Contains fish

Sweet and sour scabbard fish flavoured with mint

Contains fish and gluten

Squid ink rice timbale on a fresh ricotta velouté flavoured
with basil

Contains lactose

Cassatelle, Called minnuzze, of Saint Agatha traditional dessert

Contains lactose, gluten, nuts

Including 1 cocktail

EURO 35

per persona

per person

