



## *Le Nozze di*

*Aperitivo alcolico e analcolico alla frutta*

*Prosecco Valdobbiadene*

*Arancinetti*

*Verdure pastellate*

*Sfogliatine miste*

*Finger food mediterranee*

*Kanapè arlecchino*

*Pomodorini e mozzarelline*

*Gamberoni in tempura*

*Piccole siciliane*

*Degustazione di formaggi e salumi siciliani*

*Grana e miele*

## *Bevande*

*Acqua - Coca Cola*

*Vino Calanica Duca di Salaparuta*

*Prosecco Valdobbiadene Mionetto*

*Spumante*

*Grappe - Amari*

*Limoncello - Caffè*

*Cornetti di bresaola rucola e philadelphia*

*Tortino di melanzane ai pinoli e pesto di basilico*

*Rotolini di zucchine e piacentino dolce*

*Bocconcini di patate gratinate con provola e speck*

\*\*\*\*

*Panzotti pistacchio e mandorle tostate*

*Risotto carnaroli asparagi speck e provola affumicata*

\*\*\*\*

*Arrosto ai funghi di bosco e porcini*

*Rolle di carne alla parigina*

*Fagottino alla mediterranea*

*Tortino di patate*

\*\*\*\*

*Torta Nuziale*

*Torte assortite*

*Piccola pasticceria siciliana*

*Spiedini e tagliata di frutta*

*Semifreddi*

*Tris fumè su letto di rucola  
Cocktail al gambero rosso di Mazara in salsa di avocado  
Insalatina di mare ai crostacei e finocchietto di timpa acese  
Cozze gratinate al pane saporito  
Fritturina pescato del golfo*

\*\*\*\*

*Medaglioni di pasta fresca all'aragosta e punte di asparagi  
Risotto carnaroli al gambero rosso e polpa di granchio*

\*\*\*\*

*Turbante di branzino agli scampi  
Tagliata di calamari farciti  
Fagottino di pesce spada alla mediterranea  
Tortino di verdure in salsa agrumata*

\*\*\*\*

*Sorbetto al limone*

\*\*\*\*

*Torta Nuziale  
Torte assortite*

*Piccola pasticceria siciliana  
Spiedini e tagliata di frutta  
Semifreddi*



VILLA CORALLO DELL' ETNA

# Menù di Capodanno 2019

Fuochi  
di Mezzanotte  
e Fiaccolate  
Sale con Dj-Musica dal vivo  
Ospiti della serata  
“Opera Prima Group”

La prenotazione va comunicata  
entro il 20 Dicembre con un  
versamento del'30% per ogni  
singolo partecipante.  
€ 80 Adulti - € 40 Menu Baby



## Entrè di Benvenuto

Aperol Spritz - Prosecco Valdobbiadene  
Verdure pastellate - Perle di Riso- Piccole Siciliane  
Arancinetti di Spaghetti - Gamberoni in Tempura

## Antipasti

Tartare di Gamberi su Ricciola Marinata  
al Finocchietto Selvatico Acese

Trancetto di Salmone al Caviale Nero  
Aromatizzato al Lime

Dondolata di Carciofi all'Extra Vergine Novello  
e Listelli di Alici Croccanti

Filetto di Baccalà in Tempura  
al Nero di Seppia su Purea di Broccoletti

## Primi

Risotto Carnaroli “Gran Riserva“ allo Spumante  
Ferrari Lunelli con Crudo di Crostacei

Fagottini di Pasta Fresca Ripieni al Gambero Rosso,  
Capesante e Crema di Asparagi

## Secondi

Treccia di Salmone e Dentice su Caponata di Ortaggi  
Mediterranei e Pomodorini Datterini Confit

## Dessert

Semifreddo alle Mandorle al Cioccolato  
di Modica alla Cannella

**Bevande:** Acqua - Coca Cola

Vino Bianco Duca di Salaparuta

Prosecco Valdobbiadene - Spumante - Amari - Caffè



VILLA CORALLO DELL' ETNA

26 Aprile 2014

*I miei 18 anni*

*Aperitivo alcolico e analcolico alla frutta*

*Prosecco Valdobbiadene*

*Arancinetti*

*Sfogliatine miste*

*Verdure pastellate*

*Finger food mediterraneo*

*Gamberoni in tempura*

*Kanapè arlecchino*

*Pomodorini e mozzarelline*

*Grana e miele*

### *Bevande*

*Acqua - Coca Cola*

*Vino rosso Baglio di Pianetto*

*Prosecco Valdobbiadene Mionetto*

*Spumante*

*Grappe - Amari*

*Limoncello - Caffè*

*Cornetti di bresaola rucola e philadelphia*

*Tortino di patate e cotto di Praga*

*Rotolini di zucchine e piacentino dolce*

*Bocconcini di patate con provola e speck*

\*\*\*\*

*Panzotti pistacchio e mandorle*

*Risotto asparagi speck e provola affumicata*

\*\*\*\*

*Arrosto funghi di bosco e porcini*

*Fagottino philadelphia e pistacchio*

*Contorno di patate speziate*

\*\*\*\*

*Torta*

*Pasticceria mignon*

*Spiedini e tagliata di frutta*

*Semifreddi*