

Gentili sposi, di seguito per voi il Menù Wedding per la stagione 2024.

Nel ringraziarvi per la preferenza accordataci, ci teniamo a riportarvi alcune informazioni relative alle materie prime che compongono i piatti che abbiamo selezionato per il vostro rinfresco di nozze.

Gran parte dei nostri prodotti proviene da piccoli produttori locali e siciliani, selezionati personalmente nel corso degli anni; le ricette sono sempre elaborate e proposte partendo da un principio di autenticità e rispetto della tradizione gastronomica italiana.



Il grano Russello: è una varietà di frumento duro antichissimo tipico della terra di Sicilia.

Si tratta di un grano a spiga alta, che si eleva a quasi due metri dal terreno, e fragile, di colore rossiccio, coltivato in terreni aridi dell'entroterra e delle province di Agrigento, Caltanissetta, Palermo, Ragusa e Trapani.

Le busiate: sono una sorta di maccheroni fatti in casa, attorcigliati con un ramo di buso che è il fusto dell'ampelodesmo. Tradizionalmente veniva consumata condita con salsa di pomodoro fresco locale, il cosiddetto pizzutello, accompagnata da melanzane o zucchine fritte, o anche pesce fritto. Le nostre Busiate sono preparate esclusivamente con grano Russello.

La salsa di pomodoro: preparata secondo la tradizione utilizzando solo "pomodoro seccagno pizzutello di Paceco", (presidio slow food) raccolto a mano. Questo pomodoro è un prodotto agroalimentare siciliano caratterizzato da forma rotondeggiante, colore rosso ed un piccolo "umbone puntiforme"

Il pistacchio: utilizziamo solo pistacchio e prodotti derivati dal pistacchio che siano tracciabili e autentici. Tra le eccellenze le creme di pistacchio di Bronte (presidio slow food) e il pistacchio di Raffadali, in provincia di Agrigento.

Riso: solo riso di qualità "Carnaroli" selezionato da diversi produttori delle province di Vercelli e Biella. In base alle disponibilità il nostro riferimento principale resta Sisagro, la fattoria Prato delle Cicogne (Mottalciata, Biella) oltre alla produzione di formaggi di capra Saanen produce il Riso delle Cicogne, Carnaroli.

La pasta ripiena: pasta ripiena fatta a mano dallo storico e rinomato Pastificio Barosi a Cinisello Balsamo e dal Pastificio La Sfoglia 2.0 di Reggio Emilia. Oltre alle paste ripiene selezionate e che fanno parte dei nostri menu' potrete segnalarci le vostre preferenze di gusto per trovare assieme la giusta combinazione di sapori da mettere in tavola. Il pastificio Barosi e il Pastificio La Sfoglia offrono infatti un grande assortimento di ripieni e formati che possiamo personalizzare in favore delle vostre necessità.

La salsiccia Luganega e i salumi di Fossati: la famiglia Fossati, custode della tradizione Brianzola produce salumi di altissima qualità utilizzando solo carni Italiane a chilometro 0. La salsiccia Luganega di Fossati è un prodotto di eccellenza caratterizzato da sapori autentici e di grande spessore, preparata secondo la tradizione.

La Fassona piemontese: i tagli di Fassona Piemontese sono selezionati e lavorati dalla prestigiosa Macelleria Oberto di Cuneo. Solo bovini di razza piemontese, capi femmina adulti di almeno 36 mesi, con frollature nobilitanti. Queste sono le scelte che hanno fatto la storia della Fassona.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo: un'eccellenza Italiana. Ci rivolgiamo esclusivamente a fornitori siciliani, che garantiscono l'autenticità del prodotto, rispettando i requisiti legati alla zona e alla tipologia di pesca, e l'abbattimento a bordo, necessario per preservare la sapidità e la salinità delle acque.

Il pescato di Porto Santo Spirito - a seconda della disponibilità e della stagionalità: da anni questo villaggio di pescatori è punto di riferimento del mercato ittico italiano. Questo piccolo porto offre prodotti di eccellenza; gambero Rosso del Mediterraneo, Gambero Rosa, Pesce Sciabola, Seppie, Polpi e Alici.

Le Verdure: privilegiamo produzioni a km 0 per avere un prodotto fresco e facilmente lavorabile, cercando sempre di trovare il giusto compromesso tra stagionalità e un'offerta gastronomica varia e differenziata.

Primi piatti

Le Busiate di Grano Russello

al pesto alla trapanese, con basilico, salsa di pomodoro, mandorle, pecorino, olio e aglio rosso di Nubia
alle acciughe di Pantelleria, salsa di datterino, polvere di taralli profumata agli aromi e finocchietto selvatico
al sugo di pesce spada e melanzane profumato alla menta mandarino
alla crema di pistacchio, Gambero Rosso di Mazara del Vallo e granella di pistacchio

Le Lasagne della Tradizione

alla crema di zucca, formaggio asiago e nocciole tostate
ai carciofi, con crema di taleggio e zest di limone
ai frutti di mare, con cracker di riso soffiato al nero di seppia
rustica con ragù di Fassona Piemontese

I Risotti

al Franciacorta, con timo, bacche rosa e gambero Rosa di Porto Santo Spirito
allo zafferano e salsiccia Luganega del salumificio Fossati
alla zucca, con crema di Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico
al miele al rosmarino con crema di caprino bio
cacio e pepe con tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Le paste Italiane

Orecchiette al sugo di verdure dell'orto, profumate al timo e maggiorana
Romantici al pesto di basilico, drip di mozzarella di bufala e pomodorini confit
Fusillone Russello, salsiccia Luganega di Fossati sfumata al Grillo, funghi porcini e polvere di funghi porcini

Le paste Ripiene

Tortellone al tartufo, burro d'affioramento, battuto di salvia e rosmarino, polvere di timo limone
Fazzoletti al ripieno di ricotta e erba cipollina, burro fuso, parmigiano e mandorle tostate
Tortello alla cipolla rossa e aceto balsamico di Modena, crema di melanzane, datterino confit e ricotta infornata
Rettangoli con ripieno di cernia in salsa mediterranea al datterino, olive, capperi e basilico
Bauletto pesce spada e lime e timo, crema di zafferano e scagliette di pomodoro essiccato



Secondi piatti

I freddi di terra

Roast beef di Fassona Piemontese, pomodorino confit, granella di pane alla curcuma e dress mango e curry
Carpaccio di Filetto di suino Ragusano cotto a bassa temperatura, maionese all'arancia e cipolla rossa caramellata
Vitello al rosa, la sua salsa tonnata e variazione di capperi di Pantelleria

I secondi di terra

Tagliata di Fassona Piemontese marinata alle erbe antiche e gratin di patate

Filetto di suino ragusano in crosta di aromi, crema di zucca e polvere di liquirizia
Involtino di manzo alla Siciliana. con uvetta, pinoli, ricotta, pangrattato e crema di ragusano dop
Petit di Vitello bardato allo speck e battuto di salvia, fondo bruno e gratin di funghi porcini
Petto di Faraona marinato all'arancia e timo, insalata di cavolo cappuccio aromatizzata all'olio di sesamo
Medaglione di Filetto di Manzo, fondo bruno e bouquet di carotine al forno

Dal Mare

Ricciola marinata all'arancia e finocchietto selvatico, coulis di mango, erbetto di stagione saltate
Trancio di Ombrina marinato all'olio al profumo di basilico, pesto di capperi, pomodorini confit,
polvere di olive nere, su sfoglia di verdure alla Mediterranea
Involtino di Pesce Spada con melanzane, datterino, panatura agli agrumi e pistacchi e macco di fave
Filetto di orata in salsa di lime e timo con capperi, menta ananas e sformato di zucchine
Trancetto di salmone laccato al miele e arancia con crema di patate affumicate
Pesce sciabola alla Siciliana, crema di cipolla di giarratana, finocchietto selvatico e dadolata di verdure mediterranee



Le nostre torte

Di seguito i gusti che vi proponiamo:

Crostata con crema chantilly e frutta fresca di stagione - la crostata può essere singola o si possono prevedere 3/4 crostate (a seconda delle numeriche) da disporre su piani diversi

Pan di Spagna con crema pasticciera e gocce di cioccolato e/o frutta fresca

Pan di Spagna con crema chantilly e gocce di cioccolato e/o frutta fresca

Pan di Spagna con crema chantilly al profumo di limone

Pan di Spagna al cioccolato con mousse al cioccolato

Pan di Spagna al cioccolato con marmellata di lamponi e ganache cioccolato

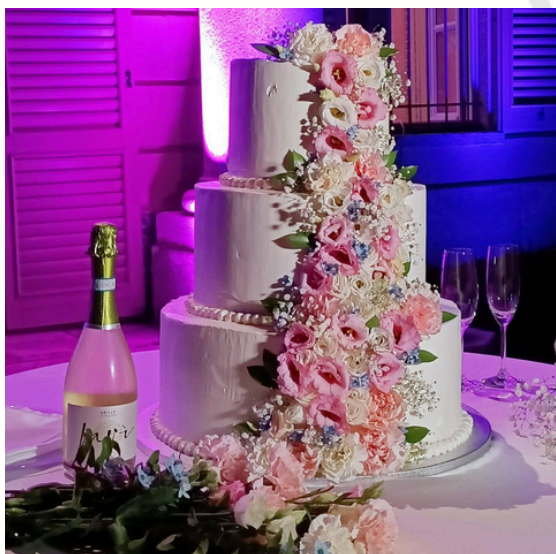
Pan di Spagna con farcitura cioccolato bianco

Pan di Spagna con mousse al caramello

Pan di Spagna con farcitura alla nocciola

Pan di Spagna con farcitura al pistacchio

*tutti i pan di Spagna possono essere a un piano o a più piani



La nostra carta vini

Vini Bianchi

Lucido, Principe di Granatey, Cantine Colomba Bianca
Grillo, Principe di Granatey, Cantine Colomba Bianca
Chardonnay Bio, Vitese, Cantine Colomba Bianca
Cara Terra, Igp Salemi, Cantine Colomba Bianca
Carricante, Lavi, Cantine Colomba Bianca
Grillo Bio, Molino a Vento, Tenute Orestiadi
Inzolia, Molino a Vento, Tenute Orestiadi
Cataratto, Kamar, Tenute Orestiadi
Zibibbo, Bahar, Tenute Orestiadi
Kikè, Traminer Aromatico, Cantine Fina
Vola Vola, Viognier, Cantine Fina

Vini Rossi

Nero d'Avola Bio, Molino a Vento, Tenute Orestiadi
Syrah, Molino a Vento, Tenute Orestiadi
Perricone, Terre Siciliane, Cantine Fina
Syrah, Principe di Granatey, Cantine Colomba Bianca
Nerello Mascalese, Lavi, Cantine Colomba Bianca
Etna Rosso, La Gelsomina, Tenute Orestiadi
Frappato, Mazal, Tenute Orestiadi

Le Bollicine

Grillo, Extra Dry, Lavi, Colomba Bianca
Nerello Mascalese, Blanc de Noir, Colomba Bianca
Chardonnay, Kore, Cuvee del Presidente, Cantine Colomba Bianca
Feu, Blanc de Blanc Brut, Tenute Orestiadi
Millesimè, Extra dry, Sutto

I Rosati Siciliani

Hanami, Merlot, Cantine Fina
Rosè, Nero d'Avola, Cantine Colomba Bianca

Le nostre cantine italiane

(da richiedere quali vini sono disponibili)

Azienda Agricola Donnafugata, Sicilia. Alessandro di Camporeale, Sicilia
Azienda Agricola Ca' Rugate, Veneto, Davide Fregonese, Piemonte
Tenuta Montauto, Toscana, Umani Ronchi, Marche, Vallone, Puglia



I SORANIS

Prezzi e condizioni

Tutti i piatti riportati sono soggetti alla disponibilità della materia prima e possono essere provati presso il nostro laboratorio secondo quanto riportato all'interno della lettera di incarico.

La prova menu' comprende la possibilità di scegliere ed assaggiare fino ad un massimo di 6 preparazioni da opzionare per il vostro rinfresco di nozze tra primi e secondi piatti.

I piatti e i vini evidenziati in **rosso**, come riportato a catalogo e come menzionato in lettera di incarico potranno determinare un extra quotazione a partire da euro 12,00 per bottiglia (min 6 bottiglie) e da euro 3,50 per persona per i piatti. Come comunicato in sede di incontro, questo aspetto resta a nostra completa discrezione e va valutato assieme a voi in funzione della tipologia di menu' scelto e del numero di ospiti.

Nel caso abbiate particolari preferenze di gusti o necessità di altra natura, saremmo ben lieti di approfondire le vostre richieste proponendovi preparazioni diverse da quelle menzionate.

