

Gentili sposi, di seguito per voi il Menù Wedding per la stagione 2026

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 per noi dal Pastificio Fratelli Giacalone 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 Riso Rapio con il suo Carnaroli Classico

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

alla trapanese, con basilico, datterino, mandorle, pinoli, aglio di nubia al nero di seppia/classiche, Sarde di Selinunte, pinoli, uvetta, finocchietto e “muddica atturrata” con acciughe di Pantelleria, datterino, polvere di Gambero Rosso e Briciole di taralli agli aromi **al pesto di pistacchio, Gambero Rosso di Mazara del Vallo e granella di pistacchio di Raffadali**

Le paste Ripiene

Tortello melanzane e basilico, crema di basilico,
crema di pomodoro siccagno e crema di ricotta affumicata
Tortello alla cipolla rossa e aceto balsamico di Modena, crema di melanzane,
datterino confit e ricotta infornata
Bauletto di ricotta di pecora e pistacchio, salsa di datterino, datterino confit,
basilico e granella di pistacchio di Raffadali
Panciotti con gamberi e capperi su crema di carote aromatizzata al lime e allo zenzero
Tortello Piacentino, burro d'affioramento, battuto di salvia e erba cipollina

I Risotti Carnaroli Classico Rapio

agli agrumi e code di gambero Rosso di Mazara del Vallo
alle zucchine, cozze del mediterraneo e polvere di liquirizia
alla rapa rossa, robiola bio di Sisagro e caviale di basilico
al pomodoro. con datterino arrostito, olio al basilico e chips di cipolla di Giarratana
al Franciacorta con gambero rosa di Porto Santo Spirito e bacche rosa

Le paste Italiane

Romantici di Giacalone al pesto di basilico, drip di mozzarella di bufala e datterino confit
Mezzo Pacchero del pastificio Pastara, pesce spada, melanzane e granella di pistacchio di Raffadali
Fusillone Russello del pastificio Pastara alla Siciliana,
con pescato del giorno, datterino, capperi, melanzane, olive verdi, mandorle e “muddica aturrata”

Le Lasagne della Tradizione

alle verdure dell'orto e julienne di zucchine croccanti
ai frutti di mare, con cracker di riso soffiato al nero di seppia
rustica con ragù di Fassona Piemontese



Secondi piatti

I freddi di Terra

Roast beef di Fassona Piemontese, insalata di frutta e verdura leggermente piccante e dress allo yogurt
Carpaccio di Filetto di suino Ragusano cotto a bassa temperatura,
maionese all'arancia e cipolla rossa caramellata

I secondi di Terra

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

Filetto di suino ragusano in crosta di pistacchio e crema di patate affumicate

Involentino di manzo alla Siciliana. con uvetta, pinoli, ricotta, pangrattato e cipolla di Giarratana

Petit di Vitello, asparagi croccanti e crema di yogurt greco all'erba cipollina

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, erbe di stagione saltate

Trancio di ombrina marinato all'olio profumato al basilico, pesto di capperi, pomodorini confit,
polvere di olive nere, su sfoglia di verdure alla Mediterranea

Involentino di pesce spada con ripieno di melanzane,

datterino, panatura agli agrumi e pistacchi e macco di fave

Filetto di orata con crema di datterino giallo e cipolla rossa caramellata

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 (secondo disponibilità)



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

*a richiesta preparazioni personalizzate secondo disponibilità



La nostra carta vini

alcuni vini potrebbero essere soggetti a disponibilità limitata, si invita a chiedere preventivamente

Vini Bianchi

Lucido, Principe di Grantey, 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
Cugino, Grillo, Cantina Dei Principi di Spadafora
Costa di Mezzo, Pinot Grigio, Tonnino
Mediterraneo, Chenin Blanc, Tonnino

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
Nerello Mascalese, Molino a Vento, Tenute Orestiadi
Syrah, Cantina Dei Principi di Spadafora
Etna Rosso, La Gelsomina, Tenute Orestiadi
Frappato, Mazal, Tenute Orestiadi
Duar, Nero d'Avola, Tenute Orestiadi

Le Bollicine

Grillo, Extra Dry, Lavi, Colomba Bianca
Nerello Mascalese, Blanc de Noir, Colomba Bianca
Feu, Blanc de Blanc Brut, Tenute Orestiadi

Vini Rosati

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

Le nostre cantine italiane

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



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 15,00 per bottiglia (min 6 bottiglie) e da euro 5,00 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.

