



CAMPARÍA

FAVIGNANA

Proposta Menu 2027

Proposta Menu 2027

Menu

160,00 EURO/persona iva inclusa

Il prezzo del menu comprende:

- L'accoglienza a giro braccio
- L'aperitivo a buffet
- La cena servita (due portate, a scelta)
- La torta degli auguri (una, da selezionare)
- Il buffet dei dolci
- Acqua gasata e naturale

Il prezzo del menu NON comprende:

- le voci e le portate indicate con (*), il cui costo indicato a fianco si intende aggiuntivo e per persona iva inclusa
- i vini e le bevande
- tutto quanto non espressamente indicato

La selezione del menu si intende unica per tutti gli ospiti ad eccezione di un numero limitato di piatti che possono essere richiesti fuori menu, da definirsi entro 10 giorni prima dell'evento, per ospiti che debbano seguire diete specifiche e/o che siano soggetti allergici.

Note:

- I menu e la pasticceria sono di nostra produzione.
- La nostra struttura è dotata all'interno di propria cucina pluriaccessoriata e attrezzata per tutti i tipi di cottura e conservazione.
- Tutti i formati di pasta di grano duro sono del Pastificio Mancini.
- La Fregola è biologica di grano senatore Cappelli trafilata al bronzo e tostata.
- Il riso per il risotto è Carnaroli invecchiato 12 mesi.
- Il nostro cous cous è "incocciato a mano" e non è preconfezionato industriale.
- Il pesce è acquistato fresco e abbattuto dove previsto dalla normativa vigente.
- I lievitati ed il pane sono di nostra produzione e ottenuti con farine biologiche di grani antichi e lievito madre e con una lunga lievitazione naturale.
- L'eventuale tavolo imperiale per la cena servita è costituito da plance rettangolari 200x90 cm.
- Le sedie per la cena servita sono di legno chiaro con schienale a croce.
- La mise en place per la cena servita è standard Camparia.

L'ACCOGLIENZA a giro braccio

- Crostini burro Normandia e acciughe di Sciacca
- Crostini di ricotta speziata pomodorini confit e basilico
- Chips croccanti della casa di patate fresche favignanesi
- Polpettine di melanzane alla menta
- Mandorle di Noto tostate
- Olive nocellara schiacciate al sedano

L'APERITIVO A BUFFET

L'angolo del pane e dei lievitati

- Pane di grani antichi siciliani
- Pane ai 5 cereali e semi
- Pane di semola senatore Cappelli
- Pane al pomodoro e origano
- Grissini al sesamo
- Sfoglie croccanti di semola
- Focaccia all'olio con le olive
- Focaccia alla pala

Mozzarella bar

- Nodini di fiordilatte
- Bocconcini di bufala
- Ricottine di Ragusa speziate
- Burratine affumicate
- Carpaccio di pomodori costoluti, origano siciliano e capperi di Favignana
- Insalata di datterini gialli, menta e acciughe di Sciacca
- Insalata di datterini rossi e basilico
- Gazpacho di pomodoro e ricotta arrosto

L'angolo di Ballarò

- Focaccine con panelle
- Caponata tradizionale
- Arancine al burro
- Arancine al ragù e piselli
- Arancine agli spinaci e acciughe
- Arancine al tonno rosso e melanzane
- Iris prosciutto e mozzarella
- Sfincionello palermitano
- Paninetti alla milza con limone o ricotta
- Timbaleto di pasta con finocchietto selvatico e sarde

L'isola del pesce azzurro

- Alici allinguate
- Sarde croccanti
- Alici in crosta di sesamo
- Sarde marinate alla povera
- Sgombro marinato alla giapponese
- Insalata di sgombro, arance e finocchio
- Sarde alla beccafico alla siciliana
- Involtini di pesce spatola e melanzane
- Sarde in saor con mandorle e timo selvatico

La Cuscuseria

- Cuscus di pesce alla trapanese
- Tabulè di verdure
- Cuscus al nero di seppie e gamberi rossi

*BUFFET EXTRA**

L'angolo del polpo (*)

(+ 16 €/pax)

- Polpo mediterraneo bollito e tagliato live in spiedini con patate di Marsala al cartoccio
- Paninetti al polpo fritto, maionese al lime e pomodori arrosto
- Insalata di polpo croccante, giardiniera della casa, pomodori ciliegini confit e fagiolini verdi croccanti
- Carpaccio di polpo con olio al limone, polvere di olive nere e capperi disidratati

L'isola del Rais (*)

(+ 16 €/pax)

- Tonno a vapore della casa
- Ventresca di tonno rosso confit
- Filetto di tonno marinato a freddo in olio speziato
- Ventresca di tonno marinata a freddo e affumicata al timo selvatico
- Tarantello di tonno marinato alla giapponese
- Bottarga di tonno

I crostacei crudi di Mazara del Vallo (*)

(+ 20 €/pax)

- Gamberi rossi (interi e code)
- Gamberi viola (interi e code)
- Gamberi mazzancolle
- Scampi

Salse di accompagnamento:

- frutto della passione e miele
- salsa ponzu
- greque aromatica ai lamponi

I crudi del nostro mare (*)

(+ 18 €/pax)

- Carpaccio di spigola
- Carpaccio di tonno rosso
- Taglio live di :
 - Tartare di tonno rosso
 - Tartare di ricciola
 - Carpaccio di ricciola

Salse di accompagnamento:

- frutto della passione e miele
- salsa ponzu
- greque aromatica ai lamponi

LA CENA SERVITA (due portate a scelta)

Entrée Mare

- Ventresca di tonno confit su spuma di patate, con pomodori arrosto e cipolle rosse all'agro
- Insalata di polpo delle Egadi, patate, fagiolini verdi, pomodori confit, fiori di capperi e giardiniera della casa
- Capesante in crosta di mais, cuori di bietola saltati e salsa di soia al ginger
- Insalata di mare tiepida, con pomodorini confit, patate, fagiolini
- (*) Insalata di gamberi viola di Mazara del Vallo, fagiolini e finocchi al pesto di mandorle alle erbe (+ 5 €/pax)
- (*) Insalata di Astice Blu su verdure croccanti al vapore con maionese al verdello di Sicilia (o in salsa al frutto della passione e miele) (+ 5 €/pax)

Entrée Veg

- Cardoncello arrosto su decotto alle foglie di fico e latte di soia, olio di nocciola e nocciole salate
- Tempura di foglie e alghe su gazpacho di pomodori costoluti
- Pak choi brasato crema di cipolle rosse all'agro e spuma di patate
- Parmigiana di melanzane al carbone, pomodori arrosto, riduzione di datterini e spuma di ricotta affumicata

Entrée Carne

- Carpaccio di black angus con insalatina aromatica e scaglie di Ragusano Dop
- Tartare di filetto di manzo con carote viola all'agro e maionese alla senape

Primi Mare

- Mezzi paccheri alla colatura di alici, filetti e perlage di alici, burro di malga e briciole di pane al finocchietto
- Maccheroncini al sugo di ricciola con capperi, menta e briciole di pane al profumo di limone
- Calamarata alla cernia, pomodori datterini confit, olive taggiasche e polvere di olive nere
- Maccheroncini al sugo di scorfano alla Matalotta
- Fregola di grano duro Camparia ai frutti del mare di Sicilia (cozze, vongole, gamberi, rossi, scampi e polpo)
- Mezze maniche al polpo delle Egadi, riduzione di datterino, olive e capperi
- Ravioli di dentice alle cozze, bottarga di muggine e basilico
- (*) Maccheroncini agli scampi, croccante alle alghe e mandorle (+ 8 €/pax)
- (*) Risotto ai crostacei crudi e cotti e polvere di alghe disidratate (+ 8 €/pax)
- (*) Fusilloni all'Aragosta di Marettimo (+ 15 €/pax)

Primi Veg

- Ravioli di patate al macco di fave, ristretto di tenerumi e crumble alle mandorle
- Ravioli verdi alle melanzane affumicate ristretto di datterino e melanzane fritte
- Noodles all'aglio nero in brodetto di cipolla di Giarratana arrosto

Primi Carne

- Ravioli di patate su spuma di patate e ragù d'anatra
- Mezzemaniche allo scottellato di manzo profumato al timo selvatico
- Risotto ai funghi porcini profumato alla maggiorana e chips di cardoncelli

Secondi Mare

- Ombrina arrosto alla mugnaia, con millefoglie di patate al timo e bietola saltata
- Trancio di spigola arrosto, ristretto di pesce al finocchietto, servito con patate e fagiolini al pesto Trapanese
- Rana pescatrice cotta a bassa temperatura con il suo mantecato, patate gratinate al burro e salsa pil pil
- Filetto di ricciola in crosta di pistacchio e pane nero, con spinacino saltato alla mugnaia
- Filetto di tonno rosso scottato con verdure verdi scottate in salsa di cevice vegetale
- Trancio di dentice all'isolana con datterini appassiti servito con millefoglie di patate e fagiolini verdi croccanti
- Trancio di cernia arrosto, in ristretto di zuppa di pesce e mille foglie di patate al timo

Secondi Veg

- Porro alle mandorle
- Parmigiana di melanzane al carbone e pomodori arrosto, riduzione di datterini e spuma di ricotta affumicata
- Bistecca di sedano rapa, frisella alle nocciole e salsa di soia al ginger

Secondi Carne

- Filetto di manzo in salsa di arrosto, mille foglie di patate e cuori di bietola saltati
- Petto d'anatra canard glassata al miele di asfodelo con patate sauté e spinacino saltato
- Guancetta di maialino nero al marsala con purè di carote viola e coste di bietola

TORTA DEGLI AUGURI (una, da selezionare tra le seguenti)

- Cassata barocca tradizionale siciliana
- Millefoglie alla crema chantilly e frutta a scelta
- Pan di Spagna con crema pasticcera alla panna e frutta a scelta

BUFFET DEI DOLCI

Piccola pasticceria e Mousse assortite

- Yogurt e Pesca
- Cioccolato fondente e lamponi
- Pistacchio e cioccolato bianco
- Vaniglia e albicocca
- Cioccolato al latte e arachidi
- Tiramisù
- Pannacotta

Pasticceria siciliana e frutta di stagione

- Cassatelle di ricotta
- Peschette mignon ricotta/crema
- Graffette mignon ricotta/crema
- Sfincionelli di san Giuseppe ricotta/crema
- Cassata al forno
- Pasticceria secca di mandorle
- Cannoli di ricotta
- Parfait di mandorle
- Alzate di frutta di stagione

Tartellette assortite

- Crema nocciola
- Crema cioccolato
- Crema pistacchio
- Crema pasticceria e frutta

Caffè alla Moka

*EXTRA**

Carretto dei gelati (*)

(+ 5 €/pax)

- Gelato artigianale: nocciola, cioccolato, pistacchio e limone

Angolo degli amari e liquori per dolci (*)

(+ 5 €/pax)

- Amari Siciliani
- Limoncello
- Passito
- Marsala Florio Superiore riserva semisecco 2017